

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**  
(ГБПОУ «БРИЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «БРИЭТ»  
 Е.Д.Цыренов  
Приказ № 37  
«23» 06 2022 г

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
для профессиональной подготовки рабочих  
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной  
(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида  
Профессия 16675 «Повар»

г. Улан-Удэ  
2022

Адаптированная рабочая программа производственной практики разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации) и профессионального стандарта профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Хартахова Э.Д. – мастер производственного обучения

Шодорова А.Б. – мастер производственного обучения

Русина М.В.- преподаватель профессионального цикла

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 11 от «20» 06 2022 г.

Председатель ЦК РП

 / М.В. Русина  
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» 06 2022 г.

Председатель МС

 / Е.Д.Цыренов  
Подпись ФИО

Рецензент: \_\_\_\_\_ А.А.Очирова, психолог ГБПОУ «БРИЭТ»

Рецензент: \_\_\_\_\_  
ФИО, ученая степень, звание, должность, наименование ОО

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                              |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                                | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                 | 9         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | 16        |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | 17        |

## 1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**1.1.** Адаптированная рабочая программа производственной практики является составной частью профессиональной образовательной программы для подготовки обучающихся профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников СКОШ VIII вида)

**1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** производственная практика входит в общепрофессиональный цикл.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (**обобщенная трудовая функция по профстандарту**):

1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

2.1 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»:

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2007 №03-1563 «Об организации образовательного процесса в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст.79);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.11.2015 №1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
- Письмо Рособрнадзора от 16.04.2015 N01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности, утвержденные приказом Минтруда России от 04.08.2014 N 515;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации 20.04.2015 N 06-830вн;
- Письмо Министерства просвещения России от 11.02.2019 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)»);

- Приказ Минтруда России №804н, Минпросвещения России №299, Минобрнауки России №1154 от 14.12.2018 «Об утверждении Типовой программы сопровождения инвалидов молодого возраста при получении ими профессионального образования и содействия в последующем трудоустройстве»; -Положение об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ «БРИЭТ», утв. приказом от 02.08.2017;
- Положение об адаптированной образовательной программе среднего профессионального образования, профессионального обучения;
- Профессиональный стандарт профессии Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557.

Обобщенные трудовые функции:

Код 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

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

**1.3.** Цели рабочей программы – социализация обучающихся детей инвалидов и лиц с ОВЗ через профессиональную подготовку по профессии «Повар»

## **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

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

Цель изучения курса - приобретение обучающимися трудовых функций и получение уровня квалификации код АЗ: 16675 Повар

(Помощник повара; Младший повар):

код А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

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

16675 «Повар» (Помощник повара; Младший повар)

1. Производственная практика по профессии «Повар» предусматривает закрепление и углубление знаний полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной профессии, овладение навыками профессиональной деятельности.

2. Освоение программы идет с учетом педагогической дифференциация обучающихся с нарушениями интеллекта, решений психолого-педагогического консилиума.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

**иметь практический опыт:**

- 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

**Должен знать:**

- 3 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3 2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- 3 5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- 3 6 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3 7 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 8 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 3 9 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 10 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 3 11 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 12 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 3 13 Правила и технологии расчетов с потребителями
- 3 14 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Должен уметь:**

- У 1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У 5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 7 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 8 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У 9 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 10 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 11 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

#### **1.4. Количество часов на освоение адаптированной производственной практики:**

660 часа.

#### **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                      |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1        | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места                                                                                         |
| 1.2        | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий профессии 16675 Повар (Помощник повара; Младший повар) |

## II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Таблица 3.

| Темы | Тема производственной практики                                                                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Объем часов |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1    | Ознакомление с ПОП, с технологическим оборудованием, ТБ, организация рабочего места                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара</li> </ul> | 6           |
| 2    | Правила упаковки и складирования                                                                              | 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                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6           |
| 3    | Первичная обработка клубнеплоды.                                                                              | Обработка овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых ценностей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 12          |
| 4    | Первичная обработка корнеплодов.                                                                              | Формы и способы нарезки овощей. Простая нарезка овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12          |
| 5    | Первичная обработка капустных овощей. Отработка навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). | Механическая обработка капустных овощей. Отработка правил работы на овощерезке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 12          |
| 6    | Обработка луковых овощей, нарезка.                                                                            | Механическая обработка луковых овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12          |
| 7    | Обработка салатных овощей.                                                                                    | Механическая обработка салатных овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12          |
| 8    | Обработка квашеных (соленых), сушеных и замороженных овощей                                                   | Обработка квашеных (соленых), сушеных и замороженных овощей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6           |
| 9    | Механическая обработка овощей для фарширования                                                                | Последовательность обработки овощей для фарширования. Фарширование кабачков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12          |
| 10   | Обработка плодов, ягод. Отработка навыков нарезки различных видов плодов,                                     | Механическая обработка плодов, ягод: переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6           |

|    |                                                     |                                                                                                                                                                                                           |    |
|----|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | ягод                                                |                                                                                                                                                                                                           |    |
| 11 | Механическая обработка орехов                       | Механическая обработка различных видов орехов                                                                                                                                                             | 6  |
| 12 | Приготовление полуфабрикат из плодов, ягод          | Кулинарное использование полуфабрикат из плодов, ягод, требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                    | 6  |
| 13 | Обработка грибов                                    | Кулинарное использование грибов требования к качеству, условия и сроки хранения                                                                                                                           | 6  |
| 14 | Отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.  | Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба. | 6  |
| 15 | Обработка соленой рыбы.                             | Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования в рыбном цехе. Обработка соленой рыбы                                                | 6  |
| 16 | Первичная обработка чешуйчатой рыбы.                | Механическая кулинарная обработка рыбы                                                                                                                                                                    | 6  |
| 17 | Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, пластование | Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Пластование                                                                                                                                         | 6  |
| 18 | Приготовление полуфабрикатов для варки              | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки в соответствии с технологией                                                                                                                               | 12 |
| 19 | Приготовление полуфабрикатов для припускания        | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания в соответствии с технологией                                                                                                                         | 12 |
| 20 | Приготовление полуфабрикатов для жарки              | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки в соответствии с технологией                                                                                                                               | 12 |
| 21 | Обработка рыбы для фарширования (щука, судак)       | Механическая кулинарная обработка рыбы для фарширования                                                                                                                                                   | 12 |
| 22 | Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее   | Приготовление рыбной котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в соответствии с технологией                                                                                                   | 12 |
| 23 | Обработка нерыбных продуктов моря                   | Обработка нерыбных продуктов моря- Кальмары, кулинарное использование, требования к качеству.                                                                                                             | 6  |
| 24 | Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов  | Приготовление мясных полуфабрикатов в соответствии с технологией.                                                                                                                                         | 12 |
| 25 | Приготовление порционных мясных полуфабрикатов      | Приготовление мясных полуфабрикатов в соответствии с технологией.                                                                                                                                         | 12 |
| 26 | Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов   | Приготовление мясных полуфабрикатов в соответствии с технологией.                                                                                                                                         | 12 |
| 27 | Приготовление котлетной и рубленой                  | Приготовление котлетной и рубленой массы. Правила работы                                                                                                                                                  | 12 |

|    |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | массы                                                                               | на электромясорубке                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| 28 | Обработка мясных субпродуктов                                                       | Обработка мясных субпродуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  |
| 29 | Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов                                 | Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов в соответствии с технологией                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 12 |
| 30 | Заправка птицы и дичи                                                               | Заправка птицы и дичи разными способами: в одну нить                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  |
| 31 | Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.                         | Приготовление полуфабрикатов из птицы в соответствии с технологией.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6  |
| 32 | Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы                                   | Механическая кулинарная обработка субпродуктов с/х птицы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6  |
| 33 | Приготовление щей                                                                   | Получение первичных умений и навыков по приготовлению заправочных супов. Правила подачи супов, условия и сроки хранения. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6  |
| 34 | Приготовление борщей                                                                | Получение первичных умений и навыков по приготовлению борщей. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  |
| 35 | Приготовление картофельных супов                                                    | Получение первичных умений и навыков по приготовлению картофельных супов. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6  |
| 36 | Приготовление супов с макаронными изделиями                                         | Получение первичных умений и навыков по приготовлению суп- лапши. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6  |
| 37 | Приготовление пюреобразных супов                                                    | Получение первичных умений и навыков по приготовлению суп-пюре. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 6  |
| 38 | Приготовление молочных супов                                                        | Получение первичных умений и навыков по приготовлению молочных супов. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6  |
| 39 | Приготовление сладких супов                                                         | Получение первичных умений и навыков по приготовлению сладких супов. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  |
|    | <b>Всего за 1 курс: 330</b>                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| 1  | Ознакомление с ПОП, с технологическим оборудованием, ТБ, организация рабочего места | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов</li> </ul> | 6  |

|    |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|----|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |                                                       | основного производства организации питания по заданию повара                                                                                                                                                                                    |    |
| 2  | Соблюдение правил упаковки и складирования            | 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                    | 6  |
| 3  | Приготовление блюд из отварных овощей                 | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска                                                                                                                                    | 6  |
| 4  | Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей    | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска                                                                                                                                    | 6  |
| 5  | Приготовление блюд из запеченных овощей               | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска                                                                                                                                    | 6  |
| 6  | Приготовление блюд из фаршированных овощей            | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска                                                                                                                                    | 6  |
| 7  | Приготовление блюд из грибов                          | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска                                                                                                                                    | 6  |
| 8  | Приготовление блюд из жареных овощей                  | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска                                                                                                                                    | 6  |
| 9  | Приготовление соусов и их производных                 | Приобретение навыков приготовления соусов с соблюдением технологического процесса, рецептура, использование                                                                                                                                     | 6  |
| 10 | Приготовление каш различной консистенции              | Предварительная подготовка круп. Соотношение крупы и жидкости для варки каш различной консистенции; определение готовности. Оценка качества. Приобретение навыков органолептической оценки качества каш, порционирования, оформления и отпуска. | 12 |
| 11 | Приготовление блюд из вязких каш.                     | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, порционирования, оформления и отпуска.                                                                                                                                      | 6  |
| 12 | Приготовление блюд из бобовых                         | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из бобовых (фасоль в соусе); порционирования, оформления и отпуска.                                                                                                                 | 6  |
| 13 | Варка макаронных изделий, блюда из макаронных изделий | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из макаронных изделий (макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом); порционирования, оформления и отпуска.                                                                             | 6  |

|    |                                                                                      |                                                                                                                                                            |    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 14 | Варка и припускание рыбы                                                             | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, (отварная рыба с польским соусом) рецептуры, способы подачи.                                            | 6  |
| 15 | Блюда из жареной рыбы                                                                | Приготовление блюд из жареной рыбы (рыба, жаренная основным способом, жаренная по-ленинградски, жаренная в тесте) рецептуры, способы подачи.               | 12 |
| 16 | Блюда из запеченной рыбы.                                                            | Приготовление блюд из запеченной рыбы (рыба, запечённая по-русски; под молочным или сметанным соусом, рецептуры, способы подачи.                           | 6  |
| 17 | Блюда из рыбной котлетной массы                                                      | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: зразы рубленые, зразы донские, рецептуры, технология приготовления, способы подачи.                          | 6  |
| 18 | Фарширование рыбы. Технология приготовления, способы подачи                          | Приготовление фаршированной рыбы, рецептуры, технология приготовления. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения, оформление и отпуск.          | 12 |
| 19 | Блюда из нерыбных морепродуктов рецептуры, технология приготовления, способы подачи. | Приготовление блюд: кальмары, креветки отварные и жареные, технология приготовления, способы подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. | 6  |
| 20 | Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов.                | Приготовление блюд из отварного мяса, (мясо отварное с гарниром, сосиски, сардельки с гарниром); рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. | 6  |
| 21 | Приготовление мяса жаренного порционными кусками                                     | Приготовление блюд из жаренного мяса: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп и порционными кусками в панировке.                                         | 12 |
| 22 | Приготовление мяса жаренного мелкими кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык).       | Приготовление блюд из жаренного мяса мелкими кусками (бефстроганов, поджарка, шашлык).                                                                     | 12 |
| 23 | Приготовление мяса тушеного и шпигованного мяса,                                     | Приготовление блюда из тушеного мяса, рецептуры, технология приготовления оформление и отпуск.                                                             | 12 |
| 24 | Приготовление запеченных мясных блюд                                                 | Приготовление блюд из запеченного мяса: говядина в луковом соусе, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                | 12 |
| 25 | Приготовление блюда из рубленой массы                                                | Приготовление блюд: бифштекс с луком и яйцом, картофельная запеканка с мясом, макаронник с мясом, оформление и отпуск                                      | 12 |
| 26 | Приготовление котлетной массы                                                        | Приготовление блюд: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулеты, рецептуры, технология приготовления, оформление и                                            | 12 |

|    |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |                                                                                             | отпуск.                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| 27 | Приготовление блюд из субпродуктов                                                          | Приготовление блюд: язык отварной, почки по-русски, печень жаренная, печень по-строгановски), рецептуры, технология приготовления оформление и отпуск.                                                                                                                            | 6  |
| 28 | Приготовление отварных блюд из сельскохозяйственной птицы                                   | Приготовление блюд: куры отварные, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                                                                                      | 12 |
| 29 | Приготовление жареных блюд из сельскохозяйственной птицы                                    | Приготовление блюд: куры жареные, котлеты «по-киевски», котлеты рубленые из кур), рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                                       | 12 |
| 30 | Приготовление блюд из яиц                                                                   | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из яиц, оформления, отпуска.                                                                                                                                                                                          | 6  |
| 31 | Приготовление блюд из творога                                                               | Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из творога, оформления, отпуска.                                                                                                                                                                                      | 6  |
| 32 | Приготовление бутербродов, их разновидности, технология приготовления, оформление и отпуск. | Приобретение навыков приготовления закрытых и открытых бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов. ознакомление с условиями и сроками реализации. | 6  |
| 33 | Приготовление салатов из сырых овощей                                                       | Приготовление салатов их свежих, солёных огурцов, помидоров, редиса, лука, свежей и квашеной капусты, моркови, редьки, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                             | 12 |
| 34 | Приготовление салатов из вареных овощей                                                     | Приготовление салатов картофельный, мясной, салат «Столичный», салат рыбный, винегрет овощной, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                          | 6  |
| 35 | Приготовление холодных блюд и закусок из мяса                                               | Приготовление холодных блюд и закусок из мяса «Мясо заливное» рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                                                           | 6  |
| 36 | Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы                                               | Приготовление блюд: килька, хамса с луком, сельдь натуральная, сельдь с гарниром, рыба под маринадом) рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                   | 6  |
| 37 | Приготовление холодных сладких блюд                                                         | Приготовление компотов из свежих плодов и ягод и сухофруктов, кисели, желе, муссы, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                         | 6  |
| 38 | Приготовление холодных сладких блюд                                                         | Приготовление компотов из свежих плодов и ягод и сухофруктов, кисели, желе, муссы, ассортимент, рецептуры, технология                                                                                                                                                             | 6  |

|    |                                                           |                                                                                                                                                    |    |
|----|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    |                                                           | приготовления, оформление и отпуск.                                                                                                                |    |
| 39 | Приготовление горячих сладких блюд                        | Приготовление блюд: «Яблоки в тесте жареные», «Пудинг сухарный», рецептуры, технология приготовления оформления и отпуск.                          | 6  |
| 40 | Приготовление горячих сладких блюд                        | Приготовление блюд: «Яблоки в тесте жареные», «Пудинг сухарный», рецептуры, технология приготовления оформления и отпуск.                          | 6  |
| 41 | Приготовление горячих напитков                            | Приготовление напитков: чай сахаром, с лимоном, кофе натуральный, кофе с молоком, какао; рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. | 6  |
| 42 | Приготовление напитков                                    | Приготовление напитков: чай сахаром, с лимоном, кофе натуральный, кофе с молоком, какао; рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. | 6  |
| 43 | Отработка навыков замеса теста дрожжевого и бездрожжевого | Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, оформления и отпуска.                                                               | 18 |
|    | <b>Всего за 2 курс: 330ч</b>                              |                                                                                                                                                    |    |
|    | <b>Итого: 660</b>                                         |                                                                                                                                                    |    |

### **3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Информационное обеспечение:**

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария: учебник /Н.А.Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010-400 с.
2. Шатун,Л.Г. Кулинария: учебник для нач.проф.образования / Л.Г.Щатун.- М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Нормативно-справочная литература:

- 1.ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
3. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартиформ 2008.-11 с.
4. Здобнов,А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
6. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».
8. Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: Издательство «Арий», 2007г.
10. Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Электронные ресурсы:

1. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Электронные учебники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с.  
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с. [Электронный ресурс]

### 3.2. Материально-техническое обеспечение:

- механическое оборудование,
- тепловое оборудование,
- холодильное оборудование,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- вес измерительное оборудование,
- моющие и дезинфицирующие средства,
- спецодежда
- столовое бельё

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

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики от техникума и организации в процессе самостоятельного выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных программой практики.

По итогам прохождения производственной практики руководитель практики от организации выставляет отметки в дневник практики и заполняет аттестационный лист.

В результате освоения производственной практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию (публичная защита отчета по практике) в форме собеседования.

| Результаты обучения (освоенный практический опыт)                                                                                                       | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания | <b>Текущий контроль:</b> Контроль и оценка прохождения практики на производстве при проверке по графику посещения |
| 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 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                                                                                                    |

### **Промежуточная аттестация:**

- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике

|                                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 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      |  |

## 5. ПРИЛОЖЕНИЕ

### 5.1. АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

| <div>_____</div> <div>Ф.И.О.</div> <div>обучающийся(аяся) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на <u>I</u> курсе по профессии НПО <u>16675 Повар</u> в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» успешно прошел(ла) производственную практику в объеме <u>330</u> часов с «_____» 20____г. по «_____» _____20____г. в организации _____</div> <div>(название и адрес организации)</div> <div><b>Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики</b></div> <div>За период производственной практики обучающимся освоены виды работ:</div> |              |                                                                                                                                              |                    |           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|-----------|
| Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Кол-во часов | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (освоен/соответствует) | Оценка результатов |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |                                                                                                                                              | 80-100% -5         | 70-80% -4 | 60-70% -3 |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              | 2                                                                                                                                            |                    |           |           |

|                                                                                                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                        |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других<br><br>Продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | 20 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству переборки зелени, плодов, овощей, картофеля.                   |  |  |  |
| упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара                                                                                                                  | 10 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                               |  |  |  |
| обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара                                                                                                                                  | 30 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству нарезки картофеля, овощей, зелени                              |  |  |  |
| приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара                                                                                                                    | 40 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                               |  |  |  |
| процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара                                                                                           | 30 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                               |  |  |  |
| подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара                                                                                                      | 50 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству разделки, потрошения рыбы, дичи, мяса, обработки субпродуктов. |  |  |  |
| приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара                                                                                                                           | 50 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству приготовления блюд                                             |  |  |  |
| приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара                                                                                                           | 50 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству приготовленных блюд.                                           |  |  |  |
| приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара                                                                                                                           | 30 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству приготовленных супов.                                          |  |  |  |
| порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара                                                                                                    | 20 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству к порционирования, раздачи блюд.                               |  |  |  |

**Оценка освоения профессиональной подготовки обучающегося**

| Оцениваемые результаты                                                                                                                                                 | Основные показатели оценивания результата                                                                                                      | Уровни оценки результатов                       |         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                | низкий                                          | средний | высокий |
| Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места                                                                                                   | Правильная последовательность выполнения технологических операций при механической кулинарной обработке                                        |                                                 |         |         |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий                                                                  | Правильная последовательность выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий стандартам |                                                 |         |         |
| <b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b><br>Рекомендации: обратить внимание _____<br>Обучающему(ей)ся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии _____<br><br>Дата «__»__20__ |                                                                                                                                                |                                                 |         |         |
| М.П.                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                | Ответственное лицо организации (базы практики)  |         |         |
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                | _____ ФИО, подпись                              |         |         |
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                | Руководитель практики                           |         |         |
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                | _____ ФИО, подпись                              |         |         |
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                | Заведующий учебной и производственной практикой |         |         |
|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                | _____ ФИО, подпись                              |         |         |

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

| _____<br>Ф.И.О.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                                                                                                                                 |                    |           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|-----------|
| обучающийся(аяся) из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на <u>II</u> курсе по профессии НПО 16675 Повар в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» успешно прошел(ла) производственную практику в объеме <u>330</u> часов с «__»__20__г. по «__»__20__г. в организации _____<br><div style="text-align: center;">(название и адрес организации)</div> |              |                                                                                                                                                 |                    |           |           |
| <b>Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики</b><br>За период производственной практики обучающимся освоены виды работ:                                                                                                                                                                                                                                         |              |                                                                                                                                                 |                    |           |           |
| Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Кол-во часов | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика<br>(освоен/соответствует) | Оценка результатов |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |                                                                                                                                                 | 80-100% -5         | 70-80% -4 | 60-70% -3 |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |                                                                                                                                                 |                    |           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |              | 2                                                                                                                                               |                    |           |           |

|                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 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 | 10 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара                                                                                                           | 10 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству                                                                                                 |  |  |  |
| Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара                                                                                                         | 20 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара                                                                                                                                    | 20 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| - Приготовление блюд из яиц по заданию повара                                                                                                                                             | 30 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| - Приготовление блюд из творога по заданию повара                                                                                                                                         | 30 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| - Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара                                                                                                                   | 50 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| - Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара                                                                                                 | 30 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству.                                                                                                |  |  |  |
| - Приготовление горячих напитков по заданию повара                                                                                                                                        | 46 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству к вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий различной степени сложности. |  |  |  |
| - Приготовление холодных и горячих                                                                                                                                                        | 46 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____                                                                                                                                      |  |  |  |

|                                                                                                                  |    |                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| сладких блюд, десертов по заданию повара                                                                         |    | _____ требованиям предъявляемым к качеству к вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий различной степени сложности.                                              |  |  |  |
| - Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара | 38 | Виды работ _____ обучающимся, качество работ _____ требованиям предъявляемым к качеству к вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий различной степени сложности. |  |  |  |

| порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара                                                  |                                                                                                                                                                                                                                    |                           |         |         |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|---------|--|
| Оцениваемые результаты                                                                                                                         | Основные показатели оценивания результата                                                                                                                                                                                          | Уровни оценки результатов |         |         |  |
|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                    | низкий                    | средний | высокий |  |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                  | Правильная последовательность выполнения технологических операций при механической кулинарной обработке                                                                                                                            |                           |         |         |  |
| Работать в команде, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность своей работы. | Принятие правильных решений при возникновении нестандартных производственных ситуаций, приводящих к браку, устранение причины брака в соответствии с технологическими требованиями по образцу при выполнении практического задания |                           |         |         |  |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                          | Соблюдение в чистоте рабочего места, производственного помещения на всех этапах технологического процесса при выполнении задания в соответствии с правилами СанПиНа.                                                               |                           |         |         |  |

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Рекомендации: обратить внимание \_\_\_\_\_

Обучающему(ей)ся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_

М.П.

Ответственное лицо организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ ФИО, подпись

Руководитель практики

Шодорова А.Б. \_\_\_\_\_ ФИО, подпись

Заведующий учебной и производственной практикой

Степанов С.Ю. \_\_\_\_\_ ФИО, подпись

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813838

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 06.04.2023 по 05.04.2024