

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
16675 "ПОВАР (3 РАЗРЯДА)"**

профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. N 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. N 610н; Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 01 декабря 2015 г. N 910н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., преподаватель

Одобрено  
на заседании ПЦК ИТН С  
Протокол № 11 «10» 06. 2021 г.  
Председатель ПЦК  
Сухомов А.Б.  
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела персонала  
(должность)  
ООО «Третьяцкий котельный комплекс»  
(организация/предприятие)



Молчанов  
«10» 06 2021 г.

## **1. Цель практики**

Комплексное освоение обучающимися выполнения работ по профессии 16675 Повар (3 разряда), формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

## **2. Задачи практики**

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

## **3. Место практики в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант**

Учебная практика является обязательным разделом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 02 Выполнение работ по профессии 16675 Повар (3 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

## **4. Формы проведения практики**

Учебная практика проводится в современных предприятиях общественного питания и пекарнях, имеющих профессиональный квалифицированный персонал.

Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения, практических занятий, производственной деятельности и др.

## **5. Место и время проведения практики**

Базами учебной практики являются предприятия г. Тюмени и Тюменской области.

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 16675 Повар.

## **6. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии 16675 Повар (3 разряда).

ПК 2.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 2.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

## **7. Организация и руководство практикой**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего



профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и /или отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения, в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик, и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

#### **8. Формы аттестации по итогам учебной практики**

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, наличии положительной характеристики, своевременного предоставления дневника практики и открытой защиты отчета по учебной практике.



## 9. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
1	Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания	1. Ознакомление с организацией охраны труда, противопожарными мероприятиями и соблюдением санитарных норм. 2. Прохождение видов инструктажей: вводный, на рабочем месте повара.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
2	Тема 2. Первичная обработка, нарезка овощей и грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести первичную обработку и нарезку: - овощей; - плодов; - свежих грибов; - маринованных; - сушеных грибов. 3. Подготовить пряности и приправы. 4. Приготовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов: -картофель жареный основным способом; -картофель жаренный во фритюре; - картофель жаренный в жарочном шкафу. 5. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
3	Тема 3. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести первичную обработку и нарезку: - кабачков, тыквы, баклажанов, капусты, моркови, свеклы. 3. Приготовить простые блюда и гарниры из овощей: - котлеты морковные, свекольные, картофельные; -шницель из капусты; 4. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
4	Тема 4. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые блюда и гарниры овощей: -зразы и крокеты картофельные; -капуста тушеная; -рагу из овощей;	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы

		-котлеты (морковные, капустные, картофельные, свекольные); -шницель из капусты и др. 3. Выполнить подачу блюда		
5	Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых изделий.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести подготовку сырья: - зерновых продуктов; - жиров; - яиц; - сахара; - муки; - молока. 3. Приготовить жидкие, вязкие, рассыпчатые блюда из каш: - гречневой; - рисовой; - манной; - перловой 4. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
6	Тема 6. Приготовление блюд и гарниров, из круп и бобовых изделий.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из зерновых: - крупеники; - пудинги; -запеканки (зерновые по выбору). 3. Приготовить блюда из бобовых: - бобовые отварные; - бобовые тушеные; 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
7	Тема 7. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых изделий.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из зерновых: - котлеты и биточки (рисовые, манные, пшённые, пшеничные). 3. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
8	Тема 8. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить макароны сливным и не сливным способами 3. Приготовить блюда из макаронных изделий: -макароны отварные; -макаронник; -лапшевник с творогом. 4. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы



9	Тема 9. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из макаронных изделий: - запеканку с макаронными изделиями, запечёнными с сыром; - запеканку с макаронными изделиями, запечённые с овощами и др. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
10	Тема 10. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из яиц: - омлет (фаршированный, жареный, паровой, запеченный, смешанный); - яичницу-глазунью; - яйца на гренках; - фаршированные яйца помидором. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
11	Тема 11. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из творога: - запеканку творожную; - сырники; - сырники с морковью, - вареники ленивые; - холодное блюдо из творога; - пудинг творожный. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
12	Тема 12. Приготовление изделия из без дрожжевого теста.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из бездрожжевого теста: - блинчики; - блинчики фаршированные; - вареники; - пельмени. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
13	Тема 13. Приготовление бульонов и отваров.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить бульоны, отвары: - костный; - мясокостный; - мясной; - рыбный; - куриный; - грибной. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы

14	Тема 14. Приготовление супов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые супы: - овощной; - картофельный с макаронными изделиями. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
15	Тема 15. Приготовление супов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые супы: - Борщ с картофелем; - Щи с картофелем. 3. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
16	Тема 16. Приготовление Соусы.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов: - белую мучную пассировку; - соус белый.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
17	Тема 17. Приготовление соусов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов: - красную мучную пассировку; - соус красный	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
18	Тема 18. Приготовление соусов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые холодные и горячие соусы: - молочный и сметанный; - соус на растительном масле	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
19	Тема 19. Обработка рыбы с костным скелетом.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести обработку рыбы с костным скелетом для приготовления простых блюд из рыбы: - разморозить мороженую рыбу (используя различные способы); - обработать рыбу	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
20	Тема 20. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для варки, припускания: - крупнокусковые - порционные; - мелкокусковые. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
21	Тема 21. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки основным способом и во фритюре:	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- крупнокусковые</li> <li>- порционные;</li> <li>- мелкокусковые.</li> </ul> 3. Выполнить подачу блюда		
22	Тема 22. Приготовление рыбных полуфабрикатов для запекания, тушения.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для запекания, тушения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- крупнокусковые</li> <li>- порционные;</li> <li>- мелкокусковые.</li> </ul> 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
23	Тема 23. Приготовление блюд из рыбы	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из жареной рыбы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыба, жаренная с луком;</li> <li>- котлеты и биточки рыбные;</li> <li>- тельное из рыбы;</li> <li>- рыба, жаренная во фритюре;</li> <li>- рыба в тесте жаренная.</li> </ul> 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
24	Тема 24. Приготовление блюд из рыбы	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить отварную, припущенную рыбу с костным скелетом порционными кусками и целой тушкой: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбу, припущенную (с соусом белым и с рассолом);</li> <li>- рыбу по-русски;</li> <li>- рыбу, припущенную.</li> </ul> 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
25	Тема 25. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из рыбной котлетной массы: <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты;</li> <li>- биточки;</li> <li>- тефтели;</li> <li>- фрикадельки;</li> <li>- зразы.</li> </ul> 3. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
26	Тема 26. Обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, кролика.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести первичную обработку мяса и мясных продуктов. 3. Приготовить мясные полуфабрикаты из: <ul style="list-style-type: none"> <li>- говядины;</li> <li>- свинины;</li> <li>- баранины;</li> <li>- субпродуктов</li> </ul>	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
27	Тема 27. Приготовление	1. Подготовить рабочее место.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка

	полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, кролика.	2. Произвести первичную обработку мясопродуктов и домашней птицы. 3. Приготовить полуфабрикаты из птицы для: - варки; - припускания; - запекания; - жарки основным способом; - жарки во фритюре		практической работы
28	Тема 28. Приготовление блюд из мяса	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые блюда из мяса: - говядины; - свинины; - баранины. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
29	Тема 29. Приготовление блюд из субпродуктов	1. Подготовить рабочее место 2. Приготовить простые блюда из субпродуктов: - жареную печень; - печень по-строгановски; - язык отварной; - почки тушеные. 3. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
30	Тема 30. Приготовление блюд из домашней птицы и кролика.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые блюда из мяса птицы: - птицу отварную; - птицу жареную; - птицу тушеную. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
31	Тема 31. Бутерброды и гастрономические продукты	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить бутерброды: - открытые; - закрытые; - слоеные; - комбинированные; - горячие. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
32	Тема 32. Приготовление холодных блюд и закусок	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить холодные блюда и закуски: - из рыбы; - из мяса; - грибов, овощей. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы



33	Тема 33. Приготовление холодных блюд и закусок	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые салаты: -салат из свежей капусты; - салат весенний. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
34	Тема 34. Приготовление холодных блюд и закусок	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые салаты: -салат мясной; -салат столичный; - винегреты. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
35	Тема 35. Горячие и холодные сладкие блюда.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые холодные напитки: -компот из свежих фруктов и ягод; -компот из сухофруктов; -кисель из свежих фруктов и ягод. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
36	Тема 36. Горячие и холодные напитки	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые горячие напитки: -чай; -кофе; -какао. 3. Выполнить подачу блюда	1 день (6 ч.)	Экспертная оценка практической работы
<b>ВСЕГО</b>			<b>216 часов (36 дней)</b>	

## 10. Информационное обеспечение обучения

1. Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <http://www.academia-moscow.ru>
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2017. – 400с.- <http://www.academia-moscow.ru>
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
4. Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - <http://www.academia-moscow.ru>

### Дополнительная литература:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 112 с.- <http://www.academia-moscow.ru>
2. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. - 60 с.
3. Общепит: бизнес и искусство: журнал. – ежемес. – 2018 - № 1-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9