

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

профессиональной подготовки обучающихся  
по профессиям 16675 Повар, 16399 Официант

Тюмень 2021

Рабочая программа производственной 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 И.П.И.С.  
Протокол № 11 «10» 06.00.21 г.  
Председатель ПЦК  
Михошов А.В.  
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
Н.В. Бочанова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель отдела персонала  
(должность)  
ООО «Гостиничный комплекс»  
(организация/предприятие)



20 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**

Производственная 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**

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

Производственная практика проводится в форме практических занятий, производственной деятельности и др.

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

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

Производственная 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 производственная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии 16675 Повар (3 разряда).

## **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 производственной 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 и производственной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программы учебной и производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной и производственной 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 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 и производственной 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 и производственной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

## 8. Формы аттестации по итогам производственной практики

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

Оценка по производственной 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 практике.

## 9. Структура и содержание производственной 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.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов 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.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



3	Тема 3. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1. Подготовить рабочее место.2. Приготовить простые блюда и гарниры из овощей и грибов: -картофель жареный основным способом; -картофель жаренный во фритюре; - картофель жаренный в жарочном шкафу. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
4	Тема 4. Приготовление блюд из овощей и грибов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести первичную обработку и нарезку с применением соответствующего инвентаря и оборудования: - кабачков, тыквы, баклажанов, капусты, моркови, свеклы. 3. Приготовить простые блюда и гарниры из овощей: - котлеты морковные, свекольные, картофельные; -шницель из капусты.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
5	Тема 5. 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. 3. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		<p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>		
6	Тема 6. Приготовление блюд из овощей и грибов.	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить простые блюда и гарниры овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-котлеты (морковные, капустные, картофельные, свекольные);</li> <li>-шницель из капусты и др.</li> </ul> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p> <p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
7	Тема 7. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Произвести подготовку сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зерновых продуктов;</li> <li>- жиров;</li> <li>- яиц;</li> <li>- сахара;</li> <li>- муки;</li> <li>- молока.</li> </ul> <p>3. Приготовить жидкие, вязкие, рассыпчатые блюда из каш:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гречневой;</li> <li>- рисовой.</li> </ul> <p>4. Выполнить подачу блюда.</p> <p>5. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>6. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



8	Тема 8. Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых изделий.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить жидкие, вязкие, рассыпчатые блюда из каш: - манной; - перловой; - пшенной. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
9	Тема 9. 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. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
10	Тема10. 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. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



11	Тема 11. 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. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
12	Тема 12. 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. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
13	Тема 13. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из яиц: -омлет (фаршированный, жареный, паровой,	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		запеченный, смешанный); - яичницу-глазунью; - яйца на гренках; - фаршированные яйца помидором. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		
14	Тема 14. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из творога: - запеканку творожную; - сырники; -сырники с морковью. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
15	Тема 15. Приготовление блюд из яиц и творога.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из творога: -вареники ленивые; -холодное блюдо из творога; -пудинг творожный. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



16	Тема 16. Приготовление изделия из бездрожжевого теста.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из бездрожжевого теста: -блинчики; -блинчики фаршированные; -вареники; -пельмени. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
17	Тема 17. Приготовление бульонов и отваров.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить бульоны, отвары: - костный; -мясокостный; - мясной. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
18	Тема 18. Приготовление бульонов и отваров.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить бульоны, отвары: -рыбный; -куриный; -грибной. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

19	Тема 19. Приготовление супов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые супы: - овощной; - картофельный с макаронными изделиями. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
20	Тема 20. Приготовление супов.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые супы: - Борщ с картофелем; - Щи с картофелем. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
21	Тема 21. Приготовление соусов	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов: - белую мучную пассеровку; - соус белый. 3. Выполнить органолептический анализ. 4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
22	Тема 22. Приготовление соусов	1. Подготовить рабочее место.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов



		<p>2. Приготовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- красную мучную пассеровку;</li> <li>- соус красный.</li> </ul> <p>3. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>		практической работы
23	Тема 23. Приготовление соусов	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить простые холодные и горячие соусы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молочный и сметанный;</li> <li>- соус на растительном масле.</li> </ul> <p>3. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
24	Тема 24. Обработка рыбы с костным скелетом	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Произвести обработку рыбы с костным скелетом для приготовления простых блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разморозить мороженую рыбу (используя различные способы);</li> <li>- обработать рыбу.</li> </ul> <p>3. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

25	Тема 25. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для варки, припускания: - крупнокусковые - порционные; - мелкокусковые. 3. Выполнить органолептический анализ. 4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
26	Тема 26. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки основным способом и во фритюре: - крупнокусковые - порционные; - мелкокусковые. 3. Выполнить органолептический анализ. 4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
27	Тема 27. Приготовление рыбных полуфабрикатов для запекания, тушения	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для запекания, тушения: - крупнокусковые - порционные; - мелкокусковые. 3. Выполнить органолептический анализ. 4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



28	Тема 28. Приготовление блюد из рыбы	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из жареной рыбы: - рыба, жаренная с луком; - котлеты и биточки рыбные. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
29	Тема 29. Приготовление блюд из рыбы	1. Подготовить рабочее место 2. Приготовить блюда из жареной рыбы: - тельное из рыбы; - рыба, жаренная во фритюре; - рыба в тесте жаренная. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
30	Тема 30. Приготовление блюд из рыбы	1. Подготовить рабочее место. 2.Приготовить отварную, припущенную рыбу с костным скелетом порционными кусками и целой тушкой: -рыбу, припущенную (с соусом белым и с рассолом); -рыбу по-русски; -рыбу, припущенную. 3. Выполнить подачу блюда.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		
31	Тема 31. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из рыбной котлетной массы: - котлеты; - биточки. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
32	Тема 32. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить блюда из рыбной котлетной массы: - тефтели; - фрикадельки; - зразы. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
33	Тема 33. 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: - говядины; - свинины; - баранины; - субпродуктов.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



		4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		
34	Тема 34. Обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, кролика.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести первичную обработку мясопродуктов и домашней птицы. 3. Приготовить полуфабрикаты из птицы для: - варки; - припускания. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
35	Тема 35. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, кролика.	1. Подготовить рабочее место. 2. Произвести первичную обработку мясопродуктов и домашней птицы. 3. Приготовить полуфабрикаты из птицы для: - запекания. 4. Выполнить подачу блюда. 5. Выполнить органолептический анализ. 6. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
36	Тема 36. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, кролика.	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить полуфабрикаты из птицы для: - жарки основным способом; - жарки во фритюре.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		
37	Тема 37. Приготовление блюд из мяса	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые блюда из мяса: - говядины; - свинины; - баранины. 3. Выполнить органолептический анализ. 4. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
38	Тема 38. 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. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
39	Тема 39. 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.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



		<p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>		
40	Тема 40. Бутерброды и гастрономические продукты	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить бутерброды:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- открытые;</li> <li>- закрытые;</li> <li>- слоеные.</li> </ul> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p> <p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
41	Тема 41. Бутерброды и гастрономические продукты	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить бутерброды:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комбинированные;</li> <li>- горячие.</li> </ul> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p> <p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
42	Тема 42. Приготовление холодных блюд и закусок	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить холодные блюда и закуски:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из рыбы;</li> <li>- из мяса;</li> <li>- грибов, овощей.</li> </ul> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		<p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>		
43	Тема 43. Приготовление холодных блюд и закусок	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить простые салаты: -салат из свежей капусты; - салат весенний.</p> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p> <p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
44	Тема 44. Приготовление холодных блюд и закусок	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить простые салаты: -салат мясной; -салат столичный.</p> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p> <p>4. Выполнить органолептический анализ.</p> <p>5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
45	Тема 45. Приготовление холодных блюд и закусок	<p>1. Подготовить рабочее место.</p> <p>2. Приготовить простые салаты: -салат мясной; -салат столичный.</p> <p>3. Выполнить подачу блюда.</p> <p>4. Выполнить органолептический анализ.</p>	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



		5.Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		
46	Тема 46. Приготовление холодных блюд и закусок	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые салаты: - винегреты. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
47	Тема 47. Приготовление холодных блюд и закусок	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые салаты: - винегреты. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
48	Тема 48. Приготовление холодных блюд и закусок	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые салаты: - винегреты. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
49	Тема 49.	1. Подготовить рабочее место.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и

	Приготовление холодных блюд и закусок	2. Приготовить простые салаты: - винегреты. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		оценка результатов практической работы
50	Тема 50. 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. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
51	Тема 51. 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. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы



		обнаруженных недостатков		
52	Тема 52. Горячие и холодные напитки	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые горячие напитки: -чай; -кофе; -какао. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
53	Тема 53. Горячие и холодные напитки	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые горячие напитки: -чай; -кофе; -какао. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ. 5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
54	Тема 54. Горячие и холодные напитки	1. Подготовить рабочее место. 2. Приготовить простые горячие напитки: -чай; -кофе; -какао. 3. Выполнить подачу блюда. 4. Выполнить органолептический анализ.	1 день (6 ч.)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

		5. Принять меры по устранению обнаруженных недостатков		
<b>ВСЕГО</b>			<b>324 часа (54 дня)</b>	



## 10. Информационное обеспечение обучения

### Основная литература:

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