

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



«Утверждаю»

Д.о. директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственной практики ПП 04  
по ПМ 04 «Приготовление супов и соусов».**

**по профессии 16675 Повар**

Количество часов:

32 часа

г. Нальчик  
2019г.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»

**Разработчик:**

Хажметова Р.Ш.: мастер п/о ГБПОУ «КБТТК»

**СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП 04 ПО ПМ 04. «Приготовление супов и соусов».**

## **1.1. Область применения программы:**

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований. Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

**1.2. Место производственной практики в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ:** учебная практика входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:** формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт работы:**

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом годность сырья для приготовления супов и соусов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления первых блюд и соусов;
- обрабатывать различными методами овощи и другие продукты;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, других продуктов;

### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- технику обработки овощей, грибов и других продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и других продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых супов и соусов;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и температуру подачи;
- правила хранения продуктов;
- виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, других продуктов; правила их безопасного использования.

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

Количество часов учебной практики – 32 часа.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5	Готовить и оформлять простые супы и соусы
ПК 6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 7	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий
ПК 8	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы
ПК 9	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 10	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК 11	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски
ПК 12	Готовить горячие и холодные напитки
ПК 13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4	Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и + учебная практика)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	7	8
ПК 1 - ПК 13	Раздел 1. Приготовление супов и соусов			-
	Производственной практика, часов	32		32
	<b>Всего:</b>	<b>32</b>		<b>32</b>

## 2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы производственной практики УП 04.по ПМ 04.

Наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.04.01</b> <b>«Приготовление супов и соусов»</b>		32
<b>Тема 1</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Содержание</b>	16
	1. . Подготовка продуктов для приготовления бульонов.	4
	2. Технологический процесс приготовления бульонов (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж	4
	3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления отваров в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству.	4
	4. Технологический процесс приготовления отваров (из грибов, овощей, фруктов, круп). Температурный и временной режим хранения. Бракераж	4
<b>Тема2.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	2. Ассортимент, пищевая ценность, значение в питании, молочных, сладких, холодных, супов-пюре, супов региональной кухни. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	4
<b>Тема 3.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов, приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании соусов, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов (сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов)	4
	<b>Всего часов:</b>	32

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация производственной практикитребует наличия производственной лаборатории

Оборудование производственной лаборатории:

1. Разделочные доски с синего цвета
2. Ножи -.
3. Мешок для мусора.
4. Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном
6. Ситы металлические.
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электро-мясорубки

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения; наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер, мультимедиа

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

**Основные источники:**

- 1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
- 2.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения-Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.



- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2016.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 13.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2016г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016г.
- 15.Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия»,2017 г.
- 16.Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
- 17.Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 18.Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2016. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2016. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

#### **Дополнительные источники:**

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2016 – 160с
2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А.
3. – М.: Академия, М., 2016 – 524с.
4. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2016 – 187с.
5. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2016 – 187с.
6. Академия, М., 2016 – 187с.
7. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб.
8. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2016 – 195с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2017 – 215с.
10. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2015 – 321с.
11. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2016 – 378с.

#### **Интернет-ресурсы:**

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>,  
<http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>

Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, – . –

Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером п/о в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
- <b>Умения:</b>	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
- проверять органолептическим способом годность сырья для приготовления супов и соусов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления первых блюд и соусов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- обрабатывать различными методами овощи и другие продукты	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, других продуктов	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
<b>Знания:</b>	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- технику обработки овощей, грибов и других продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и других продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, других продуктов; правила их безопасного использования.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- правила проведения бракеража;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
- правила хранения продуктов;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций на учебной практике

