Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кувинская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Рассмотрено на заседании ШМО трудового обучения: Рук. ШМО: _____ (Е.Н. Яркова) Протокол №1 от _____	Согласовано: Заместитель директора по УВР: _____ (О.А. Радостева)	Утверждаю: Директор: _____ (Т.В.Кладова) Приказ от «30» 08 2026 №[illegible]

Рабочая программа учебной дисциплины
по профессии 16675 «Повар»
«Учебная практика»
в 9^{б} классе (10 год обучения)

Учитель: Яркова Елена Николаевна,
высшая кв. категория

2026-2027

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания с выполнением трудовых функций:

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.

1.2. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы должен:

уметь:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики по УП.01: 680 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Виды работ	Всего часов
1	**2**	**3**
	Вводное занятие	**8**
1-2	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	2
3-4	Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	2
5-6	Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.	2
7-8	Правила ТБ при использовании оборудования.	2

	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	**70**
9-10	Организация рабочего места повара в овощном цехе.	2
11-16	Первичная обработка клубнеплодов	6
17-22	Обработка, нарезка корнеплодов	6
23-28	Первичная обработка томатных овощей.	6
29-34	Первичная обработка капустных овощей	6
35-40	Первичная обработка луковых овощей.	6
41-46	Первичная обработка тыквенных овощей.	6
47-52	Первичная обработка пряных и листовых овощей.	6
53-58	Подготовка овощей к фаршированию.	6
59-64	Обработка солено-квашенных овощей.	6
65-70	Полуфабрикаты из овощей.	6
71-76	Обработка грибов.	6
77-78	Проверочная работа по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»	2
	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.	**50**
79-80	Организация рабочего места повара в мясо-рыбном цехе.	2
81-84	Оттаивание мороженной рыбы.	4
85-88	Вымачивание соленой рыбы.	4
89-96	Обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрика-тов из чешуйчатой рыбы.	8
97-104	Обработка безчешуйчатой рыбы.	8
105-112	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	8
113-120	Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.	8
121-128	Подготовка рыбы для фарширования	8
	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи.	**70**
129-130	Организация рабочего места повара в мясо-рыбном цехе.	2
131-136	Способы размораживания мяса.	6
137-142	Первичная обработка мяса.	6
143-148	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	6
149-156	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	8
157-162	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неѐ	6
163-168	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неѐ	6
169-174	Обработка субпродуктов.	6
175-180	Обработка мяса диких животных.	6
181-186	Обработка птицы и дичи.	6
187-192	Полуфабрикаты из птицы и дичи.	6
193-196	Требования к качеству, сроки хранения.	4
197-198	Проверочная работа по теме «Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, птицы и дичи».	2
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	**16**
199-206	Подготовка продуктов и приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	8
207-214	Приготовление закусочных бутербродов.	8
	Приготовление блюд из круп, бобовых.	**40**

215-216	Организация рабочего места.	2
217-226	Приготовление каш различной консистенции.	10
227-234	Приготовление блюд из каш.	8
235-242	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы.	8
243-250	Приготовление гарниров из бобовых и кукурузы.	8
251-252	Требования к качеству блюд из круп, бобовых.	2
253-254	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых.	2
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	**42**
255-264	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	10
265-274	Приготовление блюд из жареных овощей	10
275-284	Приготовление блюд из тушеных овощей	10
285-294	Приготовление блюд из запеченных овощей	10
295-296	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2
	Приготовление первых блюд	**44**
297-298	Организация рабочего места в суповом отделении горячего цеха.	2
299-308	Приготовление заправочных супов.	10
309-318	Приготовление прозрачных супов.	10
319-328	Приготовление супов-пюре.	10
329-338	Приготовление разных супов	10
339-340	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2
	Итого	**340 ч**
	11 класс	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	
	Организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы.	
	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	
	Приготовление блюд из тушеной рыбы.	
	Приготовление блюд из запеченной рыбы	
	Приготовление блюд из жареной рыбы	
	Блюда из рыбной котлетной массы	
	Блюда из кнельной массы	
	Блюда из морепродуктов.	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	
	Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса.	
	Приготовление блюд из отварного мяса.	
	Приготовление блюд из жареного мяса.	
	Приготовление тушеных блюд из мяса	
	Приготовление запеченных мясных блюд.	
	Блюда из рубленой массы	
	Блюда из котлетной массы	
	Блюда из субпродуктов.	
	Блюда из птицы и дичи.	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	

	Блюда из яиц и творога	
	Организация рабочего места для приготовления блюд из яиц и творога.	
	Приготовление блюд из яиц.	
	Приготовление блюд творога	
	Холодные блюда из творога.	
	Горячие блюда из творога.	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	
	Блюда и гарниры из макаронных изделий	
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	
	Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы	
	Организация рабочего места	
	Подготовка сырья.	
	Приготовление дрожжевого теста.	
	Приготовление дрожжевого теста опарным способом.	
	Приготовление фаршей и начинок.	
	Приготовление теста для пельменей и вареников.	
	Приготовление теста для лапши домашней.	
	Приготовление сдобного, слоеного теста.	
	Приготовление песочного, бисквитного теста.	
	Приготовление заварного теста.	
	Требования к качеству, условия, сроки хранения.	
	Проверочная работа по теме «Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы»	
	Приготовление горячих и холодных напитков	
	Организация рабочего места в холодном цехе.	
	Приготовление горячих напитков..	
	Приготовление холодных напитков.	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	
	Организация рабочего места	
	Приготовление желированных блюд.	
	Приготовление холодных сладких блюд, десертов	
	Приготовление горячих сладких блюд, десертов	
	Требования к качеству сладких блюд, условия, сроки хранения.	
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	
	Организация рабочего места в холодном цехе.	
	Приготовление салатов.	
	Приготовление винегретов.	
	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей.	
	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.	
	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса.	
	Приготовление закусок из яиц и грибов.	
	Холодные блюда и закуски из птицы и дичи.	
	Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия, сроки хранения.	
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов	

	для соусов и соусных полуфабрикатов	
	Организация рабочего места в соусном отделении горячего цеха.	
	Приготовление бульонов.	
	Приготовление мучных пассировок для соусов.	
	Приготовление соусов на мясном бульоне.	
	Приготовление соусов на рыбном бульоне.	
	Приготовление молочных соусов	
	Приготовление сметанных соусов	
	Приготовление соусов без муки.	
	Приготовление сладких соусов	
	Требования к качеству соусов, условия, сроки хранения.	
	Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	
	Приготовление национальных коми- пермяцких блюд.	
	ВСЕГО:	680

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля учебной практики предполагает наличие:

1. Учебной кулинарной лаборатории
2. Рабочих мест обучающихся в количестве – 5 чел.
3. Рабочего места мастера – 1.

Оборудование учебной производственной лаборатории:

- Тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: мясорубка;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;
- весоизмерительное оборудование;
- посуда;
- инвентарь;
- столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. ГОСТы на продукты питания

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с. **Дополнительные источники:**

1. Андросов, В. П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч.

[Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.

2. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2008.- 352 с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / В.П. Золин.- М.: Академия, 2009.- 362с.

4. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.

5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3- е изд., стериотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. — 175с.

6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2006.- 192

7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.

8. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.

9. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие. / Т.И. Перетятко. - 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2008.-232с.

10. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. - 144с.

11. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. — М.: ИЦ Академия, 2008. - 288 с.

12. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.

13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.- М.: «Академия», 2014

14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

Учебно-методическая документация:

1. Методические указания для выполнения практических работ.
2. Учебно-методические пособия управляющего типа (технологические схемы, карты, макеты и натуральные образцы оборудования).
3. Дневник учебной практики по профессиональному учебному циклу.
4. Контрольно - оценочное средство (далее КОС) по УП

Информационно-методический уголок:

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- график консультаций.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального учебного цикла или непрерывным циклом.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кулинарная лаборатория».

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
- Используются наглядные материалы: применяются схемы и таблицы.
- На занятиях применяются различные методы: беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.
- Используется замедленный темп обучения; упрощенная структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.
-

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по профессиональному учебному циклу и руководство практикой обеспечивает преподаватель высшей квалификационной категории и мастер производственного обучения соответствие занимаемой должности, сведения об образовании - высшее.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные ТД)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Определение и подбор необходимой посуды, инвентаря	***Текущий контроль в форме:*** *- Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;*
Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	- Уборка рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	***Текущий контроль в форме:*** *- Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;*
Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	- Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием	***Текущий контроль в форме:*** *- Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;*
Д 1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	- Определение необходимого температурного режима хранения продуктов	***Текущий контроль в форме:*** *- Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;*

Д 2.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	- Определение органолептическим способом качества пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов - Выполнение операций по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*

Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	- Выполнение операций по подготовке овощей и грибов - Обработка овощей и грибов в соответствии с показателями качества, с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации), с заданным временем; с правилами техники безопасности;	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	- Проверять органолептическим способом годность рыбного сырья в соответствии с требованиями качества - Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода полуфабриката; с температурным режимом - Приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее - Производить обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - Приготавливать рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее.	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономически х продуктов порциями	- Проверять органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества - Готовить бутерброды и гастрономичес-кие продукты порциями - Проводить бракераж готовых блюд.	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных*

		задач;
Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	- Выполнение операций по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом; - Соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проведение бракеража готовых блюд из овощей, бобовых и кукурузы	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп	- Выполнение операций по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом. - Соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки. Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп.	- ***Текущий контроль в форме*** *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* *решение ситуационных задач;**:***

Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	- Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы - Приготавливать рыбные блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); - с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом; - Проводить бракераж готовых рыбных блюд.	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*

Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	- Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи - Приготавливать блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых мясных блюд и блюд из птицы	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2.9. Приготовление блюд из яиц	- Проверять органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества - Выполнение операций по приготовлению блюд из яиц в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологи-ческого процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж блюд из яиц	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2.10. Приготовление блюд из творога	- Проверять органолептическим способом - годность продуктов в соответствии с требованиями качестваВыполнение операций по приготовлению блюд из творога в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки Проводить бракераж блюд из творога	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* *решение ситуационных задач;*

Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	- Выполнение операций по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж блюд и гарниров из макаронных изделий	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2 12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	- Выполнение операций по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Определение органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Проводить бракераж мучных блюд	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2 13. Приготовление горячих напитков	- Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков - Готовить горячие напитки с соблюдением норм закладки, требований безопасности (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом) - Проводить бракераж горячих напитков	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*

Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	- Проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества - Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых блюд	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*

Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	- Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты - Правильно производить обработку основных продуктов и вспомогательных ингредиентов - Готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых блюд.	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*
Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	- Выполнение операций по подготовке продук-тов для приготовления супов, бульонов и отваров - Определение необходимого количества продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров - Выполнение операций по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж готовых блюд	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;*

Д 2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	- Выполнение операций по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Определение необходимого количества продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Выполнение операций по приготовлению холодных и горячих соусов в соответствии с технологическим процессом. - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж готовых блюд	***Текущий контроль в форме:*** - *Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;* - *устных ответов;* - *решение ситуационных задач;* ***Промежуточный контроль:*** - *зачет* ***Итоговый контроль:*** *квалификационный экзамен (проверочные работы)*