

## **Приложение 7. Рабочие программы практик**

### **Приложение 7.1**

к ОПОП-П по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
*код и наименование профессии*

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих рамки подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Основная цель учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Требования к умениям</b>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

разнообразного ассортимента	<p>приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> </ul> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</li> </ul>
-----------------------------	--

#### **1.4. Количество часов программы учебной практики**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01– 72 часа.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя их цели
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

КодПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов учебной практики	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-ПК1.4	ПМ.01.- Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	<b>Виды работ:</b> 1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2.Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	24

			<p>овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</p>			<p>3.Разморозивать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	<p>48</p>
			<p>4.Разморозивать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p>	<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	
			<p>5.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	
			<p>6..Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы</p>	<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	
				<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	
				<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	

			<p>(рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю</p>	<p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
--	--	--	---	--	--

			<p>горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
	<b>Всего часов:</b>	<b>72</b>			<b>72</b>



### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучить технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье.</li> <li>- Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>- Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.</li> </ul>	6	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</li> <li>Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.</li> <li>- Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>- Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</li> </ul>	6	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> <li>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>	6	2

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</li> <li>- Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</li> </ul>		
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</li> </ul> <p>Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</li> <li>- Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</li> <li>- Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</li> </ul>	6	2
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</li> <li>- Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</li> <li>- Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия,</li> </ul>	6	2

	температурный режим, сроки хранения.		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>- Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</li> <li>- Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</li> <li>- Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</li> </ul>	6	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</li> <li>- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</li> </ul>	6	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>.</li> <li>- Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.</li> </ul>	6	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.</li> <li>- Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.</li> </ul>		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</li> <li>- Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>	12	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</li> <li>- Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</li> </ul>	6	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</li> <li>- Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>- Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> </ul>	6	
<b>Всего:</b>		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения

- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ

**01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** предполагает наличие учебного кулинарного цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии. В соответствии с договором о проведении учебной и производственной практики в АО корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», учебная практика по профессиональному модулю ПМ

**01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** проводится на базе этого предприятия.

### Оснащение:

1. Производственные цеха:

- овощной;
- горячий;
- мясной;
- рыбный.

2. Фасовочные цеха.

3. Складское помещение.

### Оборудование:

- электронные весы;
- витрины;
- стеллажи;
- пароконвектомат;
- овощерезка;
- фритюрница;
- эл. сковорода;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.

### **Инструменты и приспособления:**

- Гастрономические ножи;
- Формовочные лопатки;
- Овощечистки;
- Разделочные доски;
- Ножницы.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

В рамках профессионального модуля обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) является прохождение обучающимися учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика проводится концентрированно, по окончании изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Наставники, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, освоение ПК и ОК по данному модулю.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым основным блюдам и гарнирам из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых основных блюда гарниров из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- оценивать качество готовых блюд.	Бракераж готовых блюд.