

Министерство образования Республики Башкортостан  
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Дуванский многопрофильный колледж  
с. Большеустьикинское

Рассмотрено на заседании  
цикловой комиссии  
филиала ГБПОУ ДМК  
с.Большеустьикинское,  
Протокол № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Дуванский многопрофильный  
колледж \_\_\_\_\_ Фазлаев Т.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**Рабочая программа учебной практики**

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

подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии

**43.01.09. Повар,кондитер**

Форма обучения – **очная**

Проверил  
заместитель директора  
по УР \_\_\_\_\_ Филимазова Л.М

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_ 2018 г.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

с.Большеустьикинское 2018 г

Программа учебной практики по профессиональному модулю  
**ПМ .01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

разработана на основе Федеральных государственных образовательных  
стандартов (далее – ФГОС) по рабочей профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

**Организация-разработчик:** ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж,  
филиал с. Большеустыикинское

**Разработчик:**

Сафиуллина Василия Варисовна – мастер производственного обучения  
первой категории

## СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	стр.
<b>1.</b>	Паспорт программы практики	<b>4</b>
<b>2.</b>	Результаты практики	<b>7</b>
<b>3.</b>	Структура и содержание практики	<b>9</b>
<b>4</b>	Условия организации и проведения практики	<b>12</b>
<b>5.</b>	Контроль и оценка результатов практики	<b>16</b>
<b>6.</b>	Список литературы	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер» (на базе основного общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

**ВД 1.** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, кролик

### **и общих компетенций (ОК)**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

### 2.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; 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; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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
знать	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

	<p>организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
--	---

## **2.2. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

всего – 144 часов, в том числе:

из них на 1 курсе- 72 часа

на 2 курсе -72 часа

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

#### 3.1 Структура учебной практики

Коды	Виды работ	Коды и модулей, тем и подтем учебной практики	Объём часов	
УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			<b>144</b>	
<b>ПК 1.1 – 1.4</b>	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>6</b>	
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 2 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов	<b>60</b>	
		Дифференцированный зачет	<b>6</b>	
	<b>Итого за 1 курс</b>			<b>72 часа</b>
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	Тема 3 УП Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	<b>18</b>	
		Тема 4 УП Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов	<b>36</b>	
		Тема 5 УП Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	<b>12</b>	
		Дифференцированный зачет	<b>6</b>	
	<b>Итого за 2 курс</b>			<b>72 часа</b>



### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование тем	Виды работ	Объём часов	Уровень освоения
Тема 1.1. Подготовка рабочего места	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Ассортимент традиционных и экзотических овощей, характеристика, первичная кулинарная обработка овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов	2.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	
	3.Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Принцип построения, основные разделы.	6	
	4.Взаимозаменяемость . Нормы взаимозаменяемости продуктов. Решение задач.	6	
	5.Составление технологических карт с расчетом количества сырья на определенное количество порций . Решение задач	6	
	6.Расчет количества отходов при обработке овощей с учетом сезонности	6	
	7.Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	6	
	8.Первичная обработка капустных, луковых: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение	6	
	9.Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение	6	
	10.Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей.	6	
	11.Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка,	6	

	нарезка, определение процента отходов, хранение. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.		
	<b>12.Дифференцированный зачет за 1 курс</b>	6	
	<b>Итого за 1 курс</b>	72 часа	
Тема 1. 3 УП Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	1.Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы, расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов, определение процента отходов, хранение.	6	
	2.Обработка и подготовка рыбы и нерыбного водного сырья	6	
	3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы ,приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6	
Тема 4 УП Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов	4.Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса и птицы, расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов, определение процента отходов, хранение. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, дичи и кролика	6	
	5.Первичная обработка мяса, подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса	6	
	6.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд из отварного и тушеного мяса, требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде	6	
	7.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд из тушеного мяса, требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде	6	
	8.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд из жаренного и запеченного мяса , требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в	6	

	охлажденном и замороженном виде		
	9.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из мяса для приготовления блюд из рубленой и котлетной массы, требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде	6	
Тема 5 УП Обработка домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	10.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и кролика для приготовления блюд из жаренного и запеченного мяса , требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде	6	
	11.Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи и кролика для приготовления блюд из рубленой и котлетной массы, требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде	6	
	<b>12.Дифференцированный зачет за 2 курс</b>	6	
	<b>Итого часов за 2 курс</b>	<b>72</b>	
	<b>Общее количество часов по УП ПМ 01</b>	<b>144</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

**Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

**Тепловое оборудование :**

Плита индукционная

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Плита электрическая с духовым шкафом

Фритюрница

Гриль-ракетница

**Холодильное оборудование:**

Шкаф холодильный,

Шкаф морозильный,

Механическое оборудование:

Машина для вакуумной упаковки, Процессор кухонный, Овощерезка, Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, Набор инструментов для карвинга,

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп,

Нитраттестер.

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

Моечная ванна двухсекционная,

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Гастроёмкости из нержавеющей стали.

Набор сотейников 0.6л, 0.8л,

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок,

Мерный стакан,

Миски нержавеющей сталь,

Сито,

Набор ножей

Набор выемок (различной формы),

## **4.2. Общие требования к организации учебной практики**

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья;
- способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья способов разморозки мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

### **Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы :**

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревен, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых , мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы.

#### **4.4. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Для организации и проведения учебной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- ✓ Рабочая программа учебной практики.
- ✓ Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный для каждого профессионального модуля;
- ✓ Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- ✓ Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- ✓ Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств, для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в «учебном цехе ресторана» образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как среднеарифметическое оценок дифференцированного зачета по ПМ.01-ПМ.05.

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя от работодателя, старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ЦК мастеров п/о и преподавателей профцикла. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.



## **6. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

- 1. Сборник рецептур** мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 2. Золин М.И.**, Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
- 3. Бутейкис Н.Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
- 4. Кащенко В.Ф.** Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 5. Матюхина З.П.** Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 6. Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

### **Интернет-источники:**

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.pitportal.ru/>  
<http://www.creative-chef.ru/>  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;