

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено  
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>10</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>13</b> |

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики УП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

## 1.2 Место учебной практики в структуре образовательной программы:

учебная практика УП.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента относится к профессиональному циклу.

## 1.3. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

| Код   | Наименование общих компетенций  |
|-------|---|
| 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 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                     |
| 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              |

перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной практики

| <b>ВД</b> | <b>Наименование профессиональных компетенций</b>  |
|-----------|---|
| ВД 1      | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента             |
| ПК 1.1    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2.   | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                             |
| ПК 1.3.   | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                   |
| ПК 1.4.   | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания          |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды работ

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>   | <b>36</b>          |
| УП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | <b>36</b>          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>   |                    |

## 2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем  | Виды наименования работ  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                |
| Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                  |  | <b>36</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1</b> Общее ознакомление с организацией.<br>Обработка и подготовка овощей, грибов  | Содержание учебного материала  | 6           | 3                |
|  | 1. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Обработка и подготовка овощей и грибов для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента (корнеплодов, клубнеплодов, десертных овощей и т.д.)  |             |                  |
| <b>Тема 1.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Разделка и приготовление п/ф сложного ассортимента  | Содержание учебного материала  | 6           | 3                |
|  | 1. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и рыбы осетровых пород, нерыбного водного сырья.<br>Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для полуфабрикатов сложного ассортимента.                                  |             |                  |
| <b>Тема 1.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента   | Содержание учебного материала  | 6           | 3                |
|  | 1. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление кнельной массы, подготовка рыбы для фарширования.<br>Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы, рулета из филе рыбы, рулета для карпачо.  |             |                  |
| <b>Тема 1.4.</b> Обработка и разделка говядины, свинины, телятины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание учебного материала  | 6           | 3                |
|  | 1. Обработка и разделка говядины, свинины, телятины, баранины.<br>Приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины, телятины, баранины для сложных блюд. Применение рецептур п/ф из мраморного мяса.<br>Соблюдение требований к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. |             |                  |



|  |                               |  |           |   |
|--|-------------------------------|--|-----------|---|
| Тема 1.5. Обработка и подготовка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Содержание учебного материала |  | 12        | 3 |
|  | 1.                            | Обработка, подготовка птицы для приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.<br>Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.<br>Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 6         |   |
|  | 2.                            | Зачетное занятие   | 6         |   |
| Всего  |                               |  | <b>36</b> |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Поварское дело.

Оборудование мастерской Поварское дело:

стол производственный, пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, планетарный миксер, шкаф холодильный, стеллаж, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, доска разделочная, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, термомикс, гомогенизатор, льдогенератор, дегидратор, куттер, коптильный пистолет.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Гастроёмкости из нержавеющей стали, набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л, набор сотейников, сковорода, мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, набор выемок, корзина для мусора.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2019.

2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2019.

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2020. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2007.

2. Ботов, 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.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: «Академия», 2010.

3. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2007.

4. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для оуразоват. Учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4- е изд., стер. – М.: Академия, 2010

### **Отечественные журналы:**

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

«Гастроном»

### **Интернет ресурсы:**

<http://www.book.ru>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/  
[www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Формы и методы оценки результатов обучения  |
|---|--|---|
| 1   | 2  | 3   |
| <b>Умеет:</b>   |  |   |
| разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса  | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.</p> | <p>Текущий контроль:<br/>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:<br/>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p> |
| обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности   |  |   |
| оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям  |  |   |
| организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами |  |   |
| применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования  |  |   |
| соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ  |  |   |
| использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента  |  |   |
| организовывать упаковку на вы-  |  |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| нос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции   |   |  |
| <b>Знает:</b>  |   |  |
| требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания  | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  | письменный опрос<br>устный опрос, тестирование |
| виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними | Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии |  |
| ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов                                    |   |  |
| рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента  |   |  |
| способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов  |   |  |
| правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов   |   |  |
| правила составления заявок на продукты   |   |  |