

## **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 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09 декабря 2016 года.

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>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП.01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и условия хранения.

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

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

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

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании ( комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.

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	Приготовление и подготовка 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

## **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>72</b>
УП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>72</b>
Промежуточная аттестация в форме <b>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	
<b>УП 01. Приготовление и подготовка к реализации п/ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>		
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка традиционных видов овощей и приготовления полуфабрикатов из них для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>	
	1	Охрана труда, пожарная безопасность, санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов для приготовления кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6	2
	2	Организация рабочего места. Механическая и ручная обработка овощей и грибов. Простая и сложная нарезка овощей	6	2
	3	Подготовка овощей к фаршированию и приготовление полуфабрикатов из овощей	6	2
Тема 1.2. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1.	Организация рабочего места. Обработка рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них	6	2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания. Для жарки основным способом, во фритюре и запекания	6	2
	3	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них.	6	2
	4	Подготовка рыбы для фарширования. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6	2
Тема 1.3. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>30</b>	
	1	Организация рабочего места. Обработка мяса, домашней птицы, дичи и кролика	6	2
	2	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых для жарки и тушения	6	2
	3	Приготовление рубленой натуральной массы, котлетной массы и полуфабрикатов из них	6	2
	4	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика и субпродуктов	6	2
	5	Зачетное занятие	6	2
<b>Всего</b>		<b>72</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:

##### **Весоизмерительное оборудование:**

Весы настольные электронные

##### **Тепловое оборудование:**

Пароконвектомат

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая (с индукционным нагревом)

Электрогриль (жарочная поверхность)

Фритюрница

Плита wok

Гриль саламандр

Электроблинница

Электромармиты

##### **Холодильное оборудование**

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Охлаждаемый прилавок-витрина

Фризер

Стол холодильный с охлаждаемой горкой

Гранитор

##### **Механическое оборудование**

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка

Слайсер

Машина для вакуумной упаковки

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)

Процессор кухонный

Овощерезка

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

##### **Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов**

Овоскоп

Нитраттестер

Машина для вакуумной упаковки

Термоупаковщик

**Вспомогательное оборудование:**

Стеллаж

Моечная ванна двухсекционная

**Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь**

Гастроремкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

Набор сотейников

Сковорода

Набор разделочных досок (пластик)

Подставка для разделочных досок

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 и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» М.: Издательский центр «Академия», 2019.

2. Анфимова, Н.А, Татарская Л.Л. – «Кулинария. Повар, кондитер» - Москва. «Академия» 2019.

3. Золин, В.П. – «Технологическое оборудование предприятий» - Москва. «Академия» 2019.

**Дополнительная литература:**

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст]: /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1. – М.: Академия, 2014.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013.

- 3.Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО «ТТИПКиС». - Тюмень: ТОГИРРО, 2014.
- 4.Есина, С. И. Приготовление блюд из рыбы: рабочая тетрадь для обучающихся. – Тюмень. – ТОГИРРО, 2014.
- 5.Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014.

**Отечественные журналы:**

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

«Гастроном»

**Интернет ресурсы:**

- 1.Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

#### 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
1	2	3
<b>Умеет:</b>		
подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета: - экспертная оценка выполнения практических заданий
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ		
выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и условия хранения		
<b>Знает:</b>		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	письменный опрос устный опрос, тестирование
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним		
требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, полуфабрикатов из них		
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления		

полуфабрикатов		
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов		