

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020  
Председатель методического совета  
Харченко И.В. *И.В. Харченко*

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Адресова М.А. *М.А. Адресова*  
«16» 05 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе среднего профессионального образования – по программе  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)).

## УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_»\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № \_\_, «\_\_\_\_»\_\_\_\_ ..... 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_\_\_»\_\_\_\_ ..... 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_\_\_»\_\_\_\_ ..... 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_, «\_\_\_\_»\_\_\_\_ ..... 20\_\_ г. Председатель \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

## Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

## Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

## 1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (ПМ. 01).

## 1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### 1.3.1. Перечень общих компетенций

| 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.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей  |
| ОК.07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>ОК.10</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
|--------------|--|

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код            | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|----------------|---|
| <b>ВД 1</b>    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
| <b>ПК 1.1.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| <b>ПК 1.2</b>  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| <b>ПК 1.3</b>  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья           |
| <b>ПК 1.4</b>  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика      |

### 1.3.2. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями</li> </ul> |
| <b>уметь</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные</li> </ul>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li><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 на освоение учебной практики – 144.**

## 2. ТЕМАТИКА ЗАДАНИЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Наименование компетенции, темы   | Содержание темы  | Кол-во часов | Уровень усвоения |
|--|--|--------------|------------------|
| <b>ПК 1.1.</b><br><b>Организация процесса приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий</b>   | <p>Правила техники безопасности и охрана труда при прохождении учебной практики в учебной кухне ресторана.</p> <p>Организация рабочего места повара при проведении первичной обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>  | <b>12</b>    | <b>3</b>         |
| <b>ПК 1.2.</b><br><b>Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки традиционных видов овощей и грибов, подготовка и обработка рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b> | <p>Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, приемы их нарезки. Ручная обработка клубнеплодов. Отработка приемов нарезки картофеля соломкой (жюльен), брусочками (жардиньер), кубиками (сизле), дольками, бочонками, стружкой, шариками, турнед.</p> <p>Механическая ручная кулинарная корнеплодов. Отработка приемов нарезки моркови и свеклы соломкой (жюльен), брусочками, кубиками, шестеренками, гребешками, шариками, турнед.</p> <p>Механическая кулинарная обработка капустных, луковых и плодовых овощей, приемы их нарезки. Обработка капусты белокочанной, цветной, пекинской, лука репчатого, лука зеленого, огурцов свежих, тыквы, помидор, перца плодового, кабачков, баклажан.</p> <p>Подготовка различных овощей к фаршированию. Подготовка к фаршированию капусты, перца стручкового, помидор, баклажан.</p> <p>Механическая кулинарная обра-</p> | <b>54</b>    | <b>3</b>         |

|   |   |           |          |
|---|---|-----------|----------|
|   | <p>ботка консервированных овощей, приемы их нарезки. Обработка огурцов соленых и маринованных, капусты квашенной, моркови, картофеля и лука, грибов сушеных, формы их нарезка.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыб с костным скелетом. Обработка свежей и свежемороженой чешуйчатой рыбы с костным скелетом, пластование рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы (налима). Кулинарная обработка камбалы, сельди, кальмаров, креветок</p> <p>Размораживание и разделка мяса убойных животных. Оттаивание, зачистка, обсушивание полутуши крупного рогатого скота, свиной и бараньей туш.</p>  |           |          |
| <p><b>ПК 1.3.</b><br/><b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b></p> | <p>Подготовка полуфабрикатов для варки и припускания. Полуфабрикат для использования рыбы в целом виде, полуфабрикат для рыбы отварной (кругляши), пласт с кожей и костями, пласт с кожей, без костей.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для жаренья основным способом. Нарезание порционных кусков из рыбы пластованной с кожей и костями, с кожей без костей. Панирование порционных кусков.</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для жаренья во фритюре. Разделка рыбы на чистое филе. Полуфабрикат для рыбы жареной «восьмеркой», рыбы в тесте.</p> <p>Подготовка рыбы для фарширования в целом виде, порционными кусками, полуфабрикат «подушечка».</p> <p>Приготовление рыбной котлетной</p> | <p>30</p> | <p>3</p> |



|  |  |    |  |
|--|--|----|--|
|  | <p>массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление фарша-муслин. Рыбная котлетная масса. Полуфабрикат из нее: котлеты, биточки, зразы, тефтели.</p>   |    |  |
| <p><b>ПК 1.4.</b><br/><b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b></p> | <p>Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Полуфабрикат ростбиф, мясо шпигованное, свинина жареная, грудинка фаршированная.</p> <p>Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из говядины. Полуфабрикат бифштекс, лангет, антрекот, говядина духовая, ромштекс</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Полуфабрикат бефстроганов, азу, гуляш, поджарка.</p> <p>Приготовление порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из свинины и баранины. Полуфабрикат эскалоп, котлета натуральная, котлета отбивная, шницель отбивной.</p> <p>Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Полуфабрикат рагу, плов, гуляш, поджарка, шашлык.</p> <p>Обработка, свиных ног, говяжьей печени, почек, языка, сердца, легкого. Полуфабрикат печень жареная, печень по-строгановски.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них. Полуфабрикат бифштекс натуральный рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, биточки, котлета, шницель, тефтели.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Заправка птицы в одну</p> | 48 |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | нитку, в две нитки, в кармашек.<br>Заправка дичи. Полуфабрикаты:<br>котлета по – киевски, шницель,<br>котлета пожарская. Подготовка<br>кролика |  |  |
|--|--|--|--|

Всего

144

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация учебной практики требует наличия учебной кухни ресторана, оснащенной: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий (обеденный стол, шкаф для столовой посуды); а также основным и вспомогательным технологическим оборудованием: весы настольные электронные; микроволновая печь; плита электрическая; шкаф холодильный; шкаф морозильный; блендер ручной; мясорубка; овощерезка; слайсер; набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; машина посудомоечная; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; моечная ванна трехсекционная.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Учебник. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2015.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. ИЦ «Академия». 2013.
5. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебник. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ИЦ «Академия». 2017.
7. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «ИКТЦ ЛАДА» «Издательство «Арий» 2007

###### **Дополнительные источники**

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник 2008 г.

2. Т.И. Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании» учебно-практическое пособие 2008 г.
3. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» учебное пособие 2006 г.
4. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов» учебник 2012 г.
5. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» учебник 2008 г.
6. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» учебное пособие 2012 г.
7. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие 2012 г.
8. Н.И. Дубровская «Кулинария» лабораторный практикум 2013 г.
9. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебное пособие 2008 г.
10. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2007 г.
11. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1.
12. Производственное обучение профессии «Повар» Часть 3.
13. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
14. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005.

## **Журналы**

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий и коллективных работ на учебной практике.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>  |
|---|---|
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><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><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li><li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного</li></ul> | <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p> |

|  |  |
|--|--|
| сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |  |
|--|--|