

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ПГК»  
\_\_\_\_\_ Димо-  
ва О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01**  
**по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов**  
**для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
квалификация: 16675 Повар

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа учебной практики (далее УП) профессионального модуля **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

**Организация-разработчик:** ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

**Разработчики:**

Скорнякова Л.М., преподаватель специальных дисциплин  
Лихачёва К.В., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Информационно-экономического  
и торгово-кулинарного профилей  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 01
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 01
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 01
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП 01
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 01

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 01

### 1.1 Область применения программы

Данная программа УП по профессиональному модулю **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Программа подготовлена для обучения обучающихся (базовой углублённой подготовки) в освоении вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

### 1.2 Цели и задачи УП

Целью прохождения УП является подготовка обучающихся к осознанному и углублённому освоению основного вида профессиональной деятельности **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**; формирование и развитие у обучающихся **практико-ориентированную подготовку первоначальных практических умений** в рамках модуля, для дальнейшего освоения рабочей профессией.

#### *Задачи:*

обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения технологических процессов, характерных для закрепления знаний по **приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**;

воспитание высокой культуры трудолюбия, аккуратности, при выполнении операций технологического процесса по **приготовлению полуфабрикатов**;

развитие интереса в сфере профессиональной деятельности, в области общественного питания;

способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятие нужного решения в производственных ситуациях.

**1.3. Место проведения УП** Учебная практика проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ПГК».

### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы УП 01

Всего **144 часа**

в том числе 6 часов дифференцированный зачёт.

### 1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт в форме практической проверочной работы.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 01**

### **2.1 Требования к результатам освоения УП 01**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарного курса **МДК 01. 01 Организация приготовления и подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**МДК 01. 02 Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из овощей и грибов.**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов (далее п/ф) из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовление п/ф;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении п/ф.

Приобрести практические умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

Результатом освоения программы УП 01 является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

**ОК 1.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 2.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 8.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**ОК 11.** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление 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.

### 3. . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 01

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

#### 3.1 Тематический план

№ п/п	Код УП	Наименование профессиональных компетенций	Кол-во часов
1	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	30
3	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы	36
4	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	72
<b>Итого:</b>			<b>144</b>

### 3.2 Содержание УП

Код ПК	Наименование раздела УП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>ПМ 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>144</b>	
	<b>Раздел модуля 1: Организация процесса обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК 1.1.</b>	<b>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>		<b>6</b>	
	<b>Тема 1.1</b> Организация и техническое оснащение рабочих мест по обработке и приготовлению полуфабрикатов	1. Техника безопасности во время работ в овощном и мясо-рыбном цехе. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте, по подготовке рабочего места в овощном, мясо-рыбном цехе. 2. Организация рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами повара овощного и мясо-рыбного цеха.	6	3
	<b>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		<b>138</b>	
<b>ПК1,2</b> <b>ПК1.3</b> <b>ПК1.4</b>	<b>Осуществлять обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов.</b>		<b>30</b>	
	<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из клубнеплодов, корнеплодов	6	3
		2. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из плодовых овощей	6	
		3. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из капустных овощей. луковых	6	
		4. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из салатно-шпинатных и десертных	6	
		5. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из грибов	6	

<b>ПК1,2 ПК1.3 ПК1.4</b>	<b>Осуществлять обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья</b>		<b>36</b>	
	<b>Тема 2.2</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой, приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: кругляш, рыба восьмерка, кольбер, чистое филе, бабочка. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.</li> <li>2. Обработка рыбы для фарширования. Приготовление фаршей и начинок для рыбы, приготовление фаршированной рыбы, упаковка и хранение.</li> <li>3. Обработка рыбы для приготовления рыбной котлетной массы. Приготовление, вакуумирование, маркировка и замораживание полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, рулет, тельное, тефтели.</li> <li>4. Обработка рыбы для приготовления рыбной кнельной массы. Приготовление, вакуумирование, маркировка и замораживание полуфабрикатов из рыбной кнельной массы: кнели, маффины, фрикадельки.</li> <li>5. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов: кальмары фаршированные, креветки пластованные. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.</li> <li>6. Обработка плоской рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее. Хранение, охлаждение.</li> </ol>	<p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p>	3
<b>ПК1,2 ПК1.3 ПК1.4</b>	<b>Осуществлять обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>		<b>72</b>	
	<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Размораживание, обработка и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо шпигованное. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.</li> <li>2. Размораживание, обработка и приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: стейк, антрекот, медальон, бифштекс. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.</li> <li>3. Размораживание, обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, гуляш, азу. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.</li> <li>4. Размораживание, обработка и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная, рулет, шашлык. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.</li> <li>5. Размораживание, обработка и приготовление полуфабрикатов из баранины: корейка фаршированная корона, лопатка фаршированная в карман, котлета нату-</li> </ol>	<p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p> <hr/> <p style="text-align: center;">6</p>	3



	ральная, шашлык, плов. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.		
	6. Механическая обработка мяса, приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, зразы, тефтели, рулет. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
	7. Механическая обработка мяса, приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из нее: бифштекс, котлеты, люля-кебаб. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
	8. Механическая обработка птицы, дичи приготовление полуфабрикатов: заправка птицы, котлета по-киевски, рулет из птицы. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
	9. Механическая обработка кролика приготовление полуфабрикатов: кролик потрошенный целиком, порционные полуфабрикаты. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
	10. приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее: биточки, кнели, рулет, фарш муслин, маффины.	6	
	11.Размораживание, обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов: мозги, печень, сердце, ноги.	6	
<b>Дифференцированный зачёт</b>	Проверочная работа Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика.	6	
<b>УМЕТЬ:</b> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения			
<b>ВСЕГО</b>		<b>144</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП

### 4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы УП предполагает наличие производственной мастерской и лаборатории.

#### Оснащение

комплект учебно-методической документацией;  
наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);  
комплект учебно-методической документацией для мультимедиа.

#### Оборудование рабочих мест

тепловое оборудования  
механическое оборудование  
холодильное оборудование  
комплект инвентаря  
не механическое оборудование  
комплект посуды  
комплект столовых приборов  
моечные ванны

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

##### Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговле и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

##### Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники  
Комплект плакатов  
Интернет – ресурсы

### 1.3 . Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для обучающихся. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **1.4 Место УП в структуре.**

УП базируется на освоение предметов общепрофессионального цикла:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Основы калькуляции и учёта;
- Охрана труда;

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на УП.

#### **1.5 Формы проведения УП.**

УП руководит мастера производственного обучение по профессии «Повар, кондитер». Каждому обучающемуся предоставляется равнозначные рабочие места.

#### **1.6 Время проведения УП.**

УП проводится в течение учебного года на 1 курсе. УП проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессионального модуля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УП

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по ВПД, **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, и умений.

Текущий контроль проводится мастером производственного обучения. Обучение по УП 01 завершается аттестацией, в форме дифференцированного зачёта мастером производственного обучения.

Формы и методы текущего и итогового контроля по УП 01 самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>	<p style="text-align: center;"><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения</p>
<b>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>	
<b>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы</b>	
<b>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.</b>	