

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав. производством Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.07.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07
«Выполнение работ по профессии «Повар»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Год начала подготовки по УП 2025

На базе среднего общего образования

Санкт-Петербург
2025

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой) комиссией
Технологии и организация
общественного питания
Протокол № 9 от 26 апреля 2025 г.
Председатель ПЦК

Н.А. Кухаренкова _____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО

_____ Р.А. Байбиков

«___» _____ 2025 г.

Рабочая программа учебной практики УП.07.01 профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого».

Разработчики:
Кухаренкова Н.А., преподаватель ИСПО.
Козлова С.Н., преподаватель ИСПО.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Основная характеристика программы

Учебная практика УП.07.01 входит в состав профессионального модуля ПМ.07. «Выполнение работ по профессии «Повар» и относится к федеральному компоненту учебного плана ИСПО СПбПУ, и ее содержание реализуется на 1 курсе для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и входит она в блок практик по профилю специальности.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г и действующими учебными планами ИСПО СПбПУ.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из овощей и грибов;
- обработки, нарезки рыбного сырья и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из рыбы;
- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов;
- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд из домашней птицы
- эксплуатировать технологическое оборудование;
- использования производственного инвентаря.

уметь:

- соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
- организовать рабочее место чистильщика овощей;
- проверять органолептическим способом и оценивать качество овощей и грибов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы в соответствии с правилами технологического процесса;
- выполнять разные формы нарезки овощей и грибов;
- определять потери при механической обработке овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- организовать рабочее место по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из рыбы;
- проверять органолептическим способом и оценивать доброкачественность рыбы;
- определять вид рыбы, оттаивать замороженную и вымачивать солёную рыбу;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием для обработки и приготовления блюд из рыбы;
- обрабатывать различными методами рыбу в соответствии с правилами технологического процесса;

- готовить различные полуфабрикаты из рыбы и котлетной массы;
- оценивать качество полуфабрикатов, его соответствие требованиям нормативных документов, условиями хранения;
- организовать рабочее место по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- распознавать основные виды сырья;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и оценивать качество сырья;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и технологическим оборудованием для обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- обрабатывать мясо, субпродукты, птицу в соответствии с правилами технологического процесса;
- готовить крупно- и мелкокусковые, рубленые (натуральные и из котлетной массы) полуфабрикаты;
- оценивать качество полуфабрикатов, его соответствие требованиям нормативных документов, условиями хранения;
- проверять органолептическим способом качество сырья и дополнительных ингредиентов.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики (производственного обучения): всего – 72 часа.

1.4. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции	
Выполнение работ по профессии «Повар». Приготовление простых и основных полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции.	ПК 7.1.	Организовывать подготовку овощей, грибов и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.3.	Организовывать подготовку мяса и приготовление простых и основных полуфабрикатов.
	ПК 7.4.	Организовывать подготовку птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов.

1. 5. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет;

1.6. Содержательная характеристика программы

Программа рассчитана на 72 часа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование профессионального модуля (ПМ), МДК и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов
Приготовление простых и основных полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции		72
Вводное занятие	<p>Требования современного рынка труда к выпускникам профессиональных учебных заведений. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.</p> <p>Задачи учебной практики. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, ведения дневников.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах; изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Ответственность студентов за выполнение инструкций по безопасности труда.</p> <p>Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене.</p> <p>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания и контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых</p>	6

	<p>и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПин, Сборники рецептур).</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p> <p>Знакомство с квалификационной характеристикой профессии – повар.</p>	
<p>Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии, гигиены, безопасности труда.</p> <p>Ознакомление с овощным цехом, с организацией рабочих мест при первичной обработке овощей, оборудованием, инструментами, инвентарём, правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования цеха, видами поступающего сырья; оценка его качества. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля и корнеплодов, дочистки и промывания овощей.</p> <p>Органолептическая оценка качества овощей и грибов.</p> <p>Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и дочистке картофеля, корнеплодов; общего процента отходов; проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам).</p> <p>Освоение приёмов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звёздочки, шестерёнки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки.</p> <p>Освоение приёмов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашенных, солёных, сушёных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов.</p> <p>Овладение приёмами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приёмами обработки грибов солёных, маринованных, сушёных.</p> <p>Органолептическая оценка качества обработанных грибов и овощей.</p> <p>Требования к качеству основных полуфабрикатов.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения обработанных овощей, зелени, грибов.</p>	12

	<p>Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов.</p> <p>Проведение бракеража полуфабрикатов из овощей и грибов.</p>	
<p>Тема 2.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки рыбы, с видами поступающего сырья, оборудованием, инвентарём, инструментами цеха, организацией рабочих мест по обработке рыбы и приготовлению полуфабрикатов, правилами санитарии и гигиены, техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Определение доброкачественности рыбы органолептическим методом.</p> <p>Освоение приёмов подготовки рыбы к обработке (оттаивание). Подготовка рабочего места.</p> <p>Ознакомление с основными технологическими приёмами, применяемыми при обработке рыбы.</p> <p>Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом (удаление чешуи или кожи, головы, плавников, внутренностей (потрошение), промывание). Освоение приемов по механической кулинарной обработке и разделке рыбы разными способами (целиком с головой, напластованной кругляшами, филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без костей, без кожи и костей). Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы, наваги, сома, карпа, окуня и т.д. в зависимости от местных условий).</p> <p>Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из рыбы (порционирование, нарезка) для варки, припускания, жарки разными способами.</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление котлетной массы из рыбы (измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование) и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из котлетной массы. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p>	18

	<p>Освоение приёмов обработки нерыбного водного сырья (ассортимент в зависимости от местных условий).</p> <p>Отработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией).</p> <p>Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Требования к качеству основных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Ознакомление с правилами охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Проведение бракеража полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	
<p>Тема 3.</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки мяса и мясных продуктов, с видами поступающего сырья.</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарём, инструментами мясного цеха, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Овладение навыками распознавания ветеринарных клейм, проверки свидетельств, сертификатов соответствия на сырьё.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Оценка качества поступающего сырья органолептическим методом. Подготовка туш мяса к разделке (размораживание мяса, зачистка поверхности срезание клейм, обмывание обсушивание). Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Овладение приёмами кулинарного разруба туш, обвалки отрубов, выделения частей мяса, их зачистки, сортировки, получения крупнокускового полуфабриката (при условии прохождения учебной практики в сырьевых предприятиях). Распознавание отличительных особенностей крупнокусковых полуфабрикатов, определение их кулинарного назначения. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш и подготовке отдельных частей мяса.</p> <p>Овладение навыками приготовления полуфабрикатов крупнокусковых из бараньей туши- вырезки, корейки, окорока с костью, тазобедренной части (без</p>	24

	<p>костей), лопаточной части, грудинки, шейной части; из говядины – вырезки, спинной части (толстый край), поясничной части (тонкий край), поясничной части (тонкий край), фрикандона (боковая, верхняя и внутренняя тазобедренные части), наружной тазобедренной части, лопаточной части(плечевой и заплечной), подлопаточной части, грудной части, покромки, шейной части, пашины; телятины – вырезки, корейки, окорока, лопаточной части, грудинки, шейной части;; свинины – вырезки, корейки, окорока, тазобедренной части, лопаточной части, грудинки. Шейной части, шпика, голени. Овладение навыками обработки костей для использования в приготовлении бульонов. Требования к качеству крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>Овладение навыками приготовления полуфабрикатов кусковых из мяса для варки, жарки и тушения; порционных (антрекот, ромштекс, шницель отбивной, мясо духовое) и мелкокусковых (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, плов, мясо для шашлыка, рагу), панированных натуральных полуфабрикатов (ромштекс, котлеты отбивные, шницеля натурального).</p> <p>Приготовление рубленой массы натуральной и полуфабрикатов из неё (бифштекс, котлеты, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб).</p> <p>Овладение техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Отработка приёмов порционирования, формования, панирования изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, рулета, зраз). Требования к качеству основных полуфабрикатов.</p> <p>Овладение навыками обработки субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, лёгкого, хвостов)-обмывание, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.</p> <p>Требования к качеству основных полуфабрикатов.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.</p> <p>Проведение бракеража полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.</p>	
--	--	--

<p style="text-align: center;">Тема 4. Механическая кулинарная обработка птицы</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования по обработке домашней птицы, правила безопасности труда.</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами для обработки домашней птицы.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для обработки домашней птицы. Подготовка рабочего места.</p> <p>Ознакомление с видами поступающего сырья, органолептическая оценка его качества, проверка наличия сертификата соответствия на сырьё. Освоение приёмов механической кулинарной обработки птицы. Подготовка тушек птицы к тепловой обработке (заправка в «кармашек», в одну или две нитки). Обработка пищевых отходов и потрохов.</p> <p>Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке птицы, субпродуктов, выхода изготовленных полуфабрикатов (работа с нормативными документами).</p> <p>Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы (для тушения порционными и мелкими кусками). Приготовление котлетной массы птицы и изделий из неё (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек).</p> <p>Овладение навыками приготовления маринадов для домашней птицы.</p> <p>Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, проверка его соответствия требованиям нормативных документов. Проведение бракеража полуфабрикатов из домашней птицы. Ознакомление с порядком оформления и выдачи удостоверения о качестве на выпущенную продукцию, с условиями и сроками её хранения, правила подготовки к транспортированию.</p>	<p style="text-align: center;">12</p>
---	---	---------------------------------------

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 УП.7.01 для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента (час)	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Самостоятельная работа студента
		Всего	Лаб. Работы	Практич. работы	
Вводное занятие	6	6		6	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	12	12		12	
Тема 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	18	18		18	
Тема 3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	24	24		24	
Тема 4. Механическая кулинарная обработка птицы	12	12		12	
Итого	72	72		72	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.7.01

<p style="text-align: center;">Тема 1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</p>	<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> -обработка и нарезка овощей, грибов для простых и основных блюд; - расчет массы овощей, грибов для полуфабрикатов; - оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p style="text-align: center;">уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из овощей, грибов; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p style="text-align: center;">знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, грибов; -виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; -требования к качеству обработанных традиционных видов овощей, грибов, предназначенных для различных видов нарезки и формовки; -виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; -способы минимизации отходов по нарезке и обработке традиционных видов овощей и грибов; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов с учетом требований техники безопасности; -технику нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей, луковичных овощей, томатных, тыквенных овощей; технику формовки и подготовки их для фарширования; -правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; <li style="padding-left: 20px;">-основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;
---	--

	<p>- требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>
<p>Тема 2 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <p>-разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы, для простых и основных блюд; - расчет массы рыбы для полуфабрикатов; - организация технологического процесса подготовки рыбы приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; уметь: -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов рыбы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; знать: - ассортимент полуфабрикатов из рыбы; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов рыб; правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря с учетом требований техники безопасности; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов ; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов ; -правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.
Тема 3 Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.	<p style="text-align: center;">Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента полуфабрикатов мяса для простых и основных блюд; - расчет массы мяса для полуфабрикатов; -организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; - оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p style="text-align: center;">уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов ; -соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд; -соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд; -определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд; <p style="text-align: center;">знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов мяса; -основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины; -основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность различных видов мяса; -правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде; -примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов; -технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса; -правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов мяса, дичи с учетом требований техники безопасности; -способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов; - технологию приготовления маринадов для основных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;

	<p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>- требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>
<p>Тема 4</p> <p>Механическая</p> <p>кулинарная</p> <p>обработка птицы</p>	<p>Виды работ</p> <p>-разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы, для простых и основных блюд;</p> <p>- расчет массы овощей птицы для полуфабрикатов;</p> <p>- организация технологического процесса подготовки птицы и приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>- оценка качества подготовленного сырья и полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>уметь:</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из птицы;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать условия хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-соблюдать технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>-определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении основных полуфабрикатов;</p> <p>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании полуфабрикатов для простых и основных блюд;</p> <p>знать:</p> <p>- ассортимент полуфабрикатов из птицы;</p> <p>-основные характеристики, пищевую ценность и требования к тушек домашней птицы;</p> <p>-основные характеристики, требования к качеству и пищевую ценность птицы;</p> <p>-правила хранения полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>-примерные нормы выхода и требования к качеству готовых простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы;</p> <p>-правила использования и эксплуатации необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных полуфабрикатов из птицы с учетом требований техники безопасности;</p> <p>-способы минимизации отходов при приготовлении простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>- технологию приготовления маринадов для основных полуфабрикатов;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных простых и основных полуфабрикатов;</p> <p>- требования к безопасности хранения простых и основных полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей, грибов	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить обработку рыбы с костным скелетом, подготовку и приготовление простых и основных полуфабрикатов.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить обработку подготовку мяса, субпродуктов, говядины, свинины, баранины; подготовку и приготовление простых и основных полуфабрикатов	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике
Производить обработку домашней птицы, подготовку и приготовление простых и основных полуфабрикатов.	Наблюдение в процессе учебной практики Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.

	рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной 	

действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 08</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11.</p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – точно составлять бизнес план – точно презентовать бизнес-идею – правильно определять источники финансирования – адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. [Анфимова, Нина Алексеевна](#). Кулинария : учебник для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 396, [1] с. : ил., табл., схемы ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— Библиогр.: с. 392.-
2. Технология продукции общественного питания. Авторы: Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015 г. , 736 с.
3. Николаева, Мария Андреевна. Теоретические основы товароведения : учебник для высших учебных заведений по специальностям "Товароведение и экспертиза товаров" и "Коммерция" / М. А. Николаева .— Москва : Норма : [Инфра-М], 2013 .— 437 с. : ил., табл. ; 22 см .— Библиогр.: с. 436-437.-15 .
4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям "Технология продукции общественного питания", "Организация обслуживания в общественном питании";/ Л. А. Радченко. Москва : КНОРУС, 2018. 321 с. : ил., табл. ; 22 см (Среднее профессиональное образование) Библиогр.: с. 320-321.
5. Производственное обучение профессии "Кондитер" : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 2 ч. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2013 .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— ISBN 978-5-7695-9849-4.- Ч. 1 / [В. П. Андросов [и др.]] .— 2013 .— 300, [1] с. : ил. ; 22 см .— Авт. указаны перед вып. дан. — Библиогр.: с. 202.-3

Дополнительные источники:

6. [Дубцов, Георгий Георгиевич](#). Товароведение продовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов .— Москва : Академия, 2010 .— 332, [1] с. : ил. ; 22 см. — (Среднее профессиональное образование : Пищевое производство) .— Библиогр.: с. 330.-5 .
7. [Гранаткина, Наталья Викторовна](#). Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учебное пособие для начального профессионального образования / Н. В. Гранаткина .— Москва : Академия, 2006 .— 239, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Начальное профессиональное образование : Ускоренная форма подготовки) (Торговля) .— Библиогр.: с. 236-237.—2
8. [Шильман, Лев Залманович](#). Технология кулинарной продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования по направлению "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров" / Л. З. Шильман .— Москва : Академия, 2012 .— 173, [1] с. : ил. ; 22 см .— (Среднее профессиональное образование : Индустрия питания) .— Библиогр.: с. 169.- 2
9. Леленкова, Елена Николаевна. Русская кухня : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 78 с. : цв. ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 78.-73.
10. Производственное обучение профессии "Повар" : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" : в 4 ч. — 6-е изд., испр. — Москва : Академия, 2012 .— (Начальное профессиональное образование : Повар, кондитер) .— ISBN 978-5-7695-9175-4.
Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов / [В. П. Андросов [и др.]] .— 2012 .— 109, [1] с. : ил. ; 21 см .— Авт. указаны перед вып. дан. — Библиогр.: с. 108 - 2 шт.

11. Селифонтова А.С., Леленкова Е.Н., Гроза М.М. Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015
12. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов на Дону: Феникс, 2010
Тимофеева В.А.-3 шт.
13. Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2008 г.
14. Леленкова, Елена Николаевна. Приготовление сложных десертов : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2014 .— 79 с. : ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 79.- 42.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть -М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть - М.: Хлебпродинформ, 1997г.;
17. Сборник рецептур блюд диетического питания. - М.: Хлебпродинформ,2002г.;
18. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печение, пряники, коврижки, и сдобные булочные изделия, 3 часть - М.: Хлебпродинформ,2000г.;
19. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть 4 - М.: Хлебпродинформ,2006г.;

Интернет- ресурсы:

<http://school-collection.edu.ru>-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
<http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitaniya.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания
www.znaytovar.ru
www.tovaroved.ucoz.ru

Аттестационный лист по учебной практике

Студент _____ (Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на 2 курсе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

наименование профессионального модуля

в организации _____
наименование организации, юридический адрес

Виды и качество работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время прохождения практики	Качество выполнения работ выполнил / не выполнил
Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды	
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей;	
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса;	
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы;	
Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы;	
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной практики

«__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

(от колледжа) _____ /Ф.И.О., должность

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) _____ /Ф.И.О.,

должность

М.П.