

ГОУ ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
БЕНДЕРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



Утверждаю
Директор БПФ
ГОУ ПШУ им. Т.Г. Шевченко
С.С. Иванова
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению

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

по профессии **5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

ДЛЯ НАБОРА 2020, 2021, 2022 г

г. БЕНДЕРЫ,
2023

Рабочая программа производственной практики ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального образовательного стандарта профессии начального профессионального образования: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 486, зарегистрированного в Минюсте России 27 июня 2014 г № 32885, аутентично используемого в Приднестровской Молдавской Республики на основании Приказа Министерства просвещения ПМР от 09 апреля 2013 года № 456, зарегистрированного Министерством Юстиции ПМР № 6509 от 24 июня 2013 года (САЗ 13-29) и в соответствии с приказом Министерства просвещения ПМР от 19 декабря 2017 года № 1413 «Об утверждении и введении в действие перечня профессии начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей высшего профессионального образования)».

Разработчики:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко
Ст. преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко

Булгарь

Булгарь Ирина Валентиновна

Прокопова

Прокопова Юлия Демьяновна

РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 2
от « 10 » 09 2023 г.
И.о. зав. кафедрой
Н. И. Кольник Кольник Н. И.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

№ 1

Гринь О. В.

« 22 » 09 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП)

Программа производственной практики является частью ОПОП по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения и основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовки и уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, 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 полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Знать:

- 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 из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сохранения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 9 недель, 324 часа.

I курс; II семестр – 144 часа;

II курс; III семестр – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата производственной практики
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов производственной практики
Приготовление и подготовка к реализации 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.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов	1. Вводное занятие. Механическая и кулинарная обработка клубнеплодов, простые формы нарезки 2. Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, простые формы нарезки 3. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, сложные формы нарезки 4. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, сложные формы нарезки 5. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. 6. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей: тыквенных. 7. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей: томатных. 8. Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей, форма нарезки 9. Подготовка овощей для фарширования. 10. Отходы овощей и их использование. Требования к качеству. 11. Полуфабрикаты из овощей. 12. Механическая кулинарная обработка грибов, формы нарезки.
		84	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы	13. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. 14. Обработка и разделка рыбы для использования в целом виде. 15. Обработка и разделка рыбы на порционные куски (кругляши). 16. Обработка и разделка рыбы на филе (пластование). 17. Обработка и разделка некоторых видов рыб. 18. Обработка и разделка соленой рыбы. 19. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания 20. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом, во фритюре 21. Приготовление рыбной котлетной

			массы и полуфабрикатов из нее 22. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее 23. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее 24. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее 25. Механическая кулинарная обработка рыбы для фарширования (целиком, кругляшами) 26. Механическая обработка пищевых рыбных отходов и их использования.
	84	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса	27. Механическая кулинарная обработка мяса: говядина, свинина, баранина. 28. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. 29. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины 30. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины 31. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, баранины 32. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса свинины, баранины 33. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, баранины 34. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса говядины, свинины 35. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса говядины, свинины 36. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса говядины, свинины 37. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса говядины, свинины 38. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с фаршем (начинкой) 39. Механическая кулинарная обработка костей из говядины, свинины 40. Механическая кулинарная обработка поросят, кроликов
	30	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из	41. Механическая кулинарная обработка субпродуктов I категории из говядины, свинины 42. Механическая кулинарная обработка субпродуктов II категории из говядины, свинины 43. Приготовление полуфабрикатов из

			субпродуктов	субпродуктов I категории из говядины, свинины 44. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов II категории из говядины, свинины 45. Хранение полуфабрикатов из мяса, сроки хранения и требования к качеству
		52	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи.	46. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы 47. Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки целиком: в кармашек 48. Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки целиком: в одну нитку или две нитки 49. Приготовление полуфабрикатов из птицы 50. Приготовление полуфабрикатов из птицы 51. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы 52. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё 53. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё 54. Механическая кулинарная обработка субпродуктов из птицы
		2	Дифференцированный зачет	
	Всего:	324		
Квалификационный экзамен		6		

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем	Содержание практики	Кол-во часов
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 1. Обработка и подготовка овощей, грибов.		<u>72</u>
Вводное занятие. Механическая и кулинарная обработка клубнеплодов, простые формы нарезки	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, простые формы нарезки: ломтики, дольки, соломка, брусочки, кубики (крупные, средние, мелкие), кружочки, ломтики, дольки	6
Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, простые формы нарезки	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, простые формы нарезки: моркови, свеклы: соломка, брусочки, кубики (средние, мелкие, крошка), кружочки	6
Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, сложные формы нарезки	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов: Сложные формы нарезки -картофеля: бочоночки, чесночки, груши, шарики, грибочки, стружка, спираль.	6
Механическая кулинарная обработка корнеплодов, сложные формы нарезки	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка корнеплодов: Сложные формы нарезки свеклы и моркови: звездочки, гребешки, шарики, орешки	6
Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка: - луковых, формы нарезки: кольца, полукольца, соломка, дольки, кубики мелкие; - капустных, формы нарезки: соломка, шашки, дольки, рубка;	6
Механическая кулинарная обработка плодовых овощей: тыквенных.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка: -огурцов, формы нарезки: кружки, соломка, дольки, кубики, - патиссоны, кабачки, формы нарезки: кружочки, ломтики, кубики. - тыква, форма нарезки: кубиками, ломтиками, дольками.	6

Механическая кулинарная обработка плодовых овощей: томатных.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка: -помидор, формы нарезки: дольки, кубики, кружочки; - баклажан, формы нарезки: кружочки, ломтики, кубики; - перец стручковый, форма нарезки: соломкой, мелкими кубиками.	6
Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей, форма нарезки.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка: -салат, шпинат, щавель, зелень (петрушки, укропа), спаржа, шинкуют	6
Подготовка овощей для фарширования.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ на производстве по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка кабачков, перца, помидор, баклажан, капусты (виноградного листа) для фарширования.	6
Отходы овощей и их использование. Требования к качеству.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ на производстве по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Рассчитать процент отходов овощей и их использование: картофель, морковь, лук репчатый, свекла, капуста.	6
Полуфабрикаты из овощей.	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ на производстве по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Приготовление полуфабрикатов из овощей: свела натуральная и маринованная, овощи пассерованные, набор для щей, набор для борща.	6
Механическая кулинарная обработка грибов, формы нарезки	Инструктаж по безопасности труда при выполнении работ по механической обработке овощей. Правила техники безопасности на производстве. Механическая кулинарная обработка свежих, соленных, сушеных, маринованных грибов; формы нарезки: ломтики, соломка	6
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, рыбной котлетной массы.		84
Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Механическая кулинарная обработка рыбы включает следующие стадии: оттаивание, вымачивание, разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, костей, кожи)	6
Обработка и разделка рыбы для	Инструктаж по безопасности приемам труда при	6

использования в целом виде.	выполнении работ на производстве. Обработка рыбы для использования в целом виде: очистка чешуи, удаление плавников; удаление внутренностей и жабр, промывания.	
Обработка и разделка рыбы на порционные куски (кругляши).	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка и разделка рыбы на порционные куски (кругляши).	6
Обработка и разделка рыбы на филе (пластование)	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка и разделка рыбы на филе методом пластования: 1. филе с кожей, реберными и позвоночной костью; 2. филе с кожей и реберными костями; 3. филе с кожей; 4. чистое филе	6
Обработка и разделка некоторых видов рыб.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка и разделка некоторых видов рыб: треска, салака, килька, хамса, хек.	6
Обработка и разделка соленой рыбы	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка и разделка соленой сельди на: 1. филе с кожей, реберными и позвоночной костью; 2. филе с кожей и реберными костями; 3. филе с кожей; 4. чистое филе.	6
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: - для варки: мелкой рыбы в целом виде (тушка с головой, без головы), порционные куски (кругляши). - для припускания: рыбы в целом виде, порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе)	6
Приготовления полуфабрикатов из рыбы для жаренья основным способом, во фритюре	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: - для жаренья рыбы основным способом: рыба в целом виде, порционные куски (кругляши), порционные куски нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. - для жаренья во фритюре: рыба фри, рыба в тесте, рыба, жаренная с зеленым маслом.	6
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление рыбной котлетной массы полуфабрикаты из нее: котлеты, биточки, зразы, рулет	6
Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление рыбной котлетной массы полуфабрикаты из нее: тельное, тефтели, фрикадельки.	6

Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление рыбной кнельной массы полуфабрикаты из нее: кнели.	6
Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление рыбной кнельной массы полуфабрикаты из нее: зразы рыбные паровые, фрикадельки.	6
Механическая кулинарная обработка рыбы для фарширования (целиком, кругляшами).	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление рыбной кнельной массы для фарширования рыбы (целиком, кругляшами):	6
Механическая обработка пищевых рыбных отходов и их использования.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка отходов: головы, кожи, плавников, костей, чешуи, икры, хрящей.	6
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины, телятины		84
Механическая кулинарная обработка мяса: говядина, свинина, баранина.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка мороженого мяса: оттаивания, обмывания, обсушивания, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса. Обработка охлажденного мяса: обмывания, обсушивания, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса.	6
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо.	6
Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса говядины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление порционных полуфабрикатов: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, говядина духовая.	6
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, поджарка, азу, гуляш.	6
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, баранины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: свинина «жареная», грудинка фаршированная, баранина «жареная».	6
Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса свинины, баранины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины, баранины: котлета натуральная, котлета отбивная, эскалоп, шницель отбивной, баранина и свинина духовая.	6

Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, баранины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины: шашлык по-кавказски, рагу, плов, гуляш, поджарка.	6
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса говядины, свинины: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые.	6
Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса говядины, свинины: шницель натуральный, фрикадельки, люля-кебаб.	6
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из свинины, говядины: котлеты, биточки.	6
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из свинины, говядины: шницель рубленый, тефтели.	6
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с фаршем (начинкой)	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы с фаршем (начинкой): зразы рубленые, рулет с макаронами, котлета по-деревенски.	6
Механическая кулинарная обработка костей из говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Механическая кулинарная обработка костей из говядины, свинины.	6
Механическая кулинарная обработка поросят, кроликов	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Механическая кулинарная обработка поросят, кроликов	6
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов		<u>30</u>
Механическая кулинарная обработка субпродуктов I категории из говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка субпродуктов I категории из говядины, свинины: языки, сердце, печень, легкие, мозги, почки, головы, ноги, хвосты.	6
Механическая кулинарная обработка субпродуктов II категории из говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Обработка субпродуктов II категории из говядины, свинины: ноги свиные, говяжьи и бараньи, головы говяжьи и бараньи, свиные хвосты, желудок, легкое, губы, горловина.	6
Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов I категории из говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов I категории из	6

	говядины, свинины: печень по-строгановски, мозги жареные.	
Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов II категории из говядины, свинины	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов II категории из говядины, свинины: головы свиные, хвосты, ноги свиные, говяжьи, копыта.	6
Хранение полуфабрикатов из мяса, сроки хранения и требования к качеству	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве.	6
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Раздел 5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.		<u>52</u>
Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, головы, потрошение, промывание.	6
Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки целиком: в кармашек	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки целиком: заправка «в кармашек»	6
Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки целиком: в одну нитку или в две нитки	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из птицы для варки целиком: заправка птицы одну или две нити.	6
Приготовление полуфабрикатов из птицы	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные.	6
Приготовление полуфабрикатов из птицы	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Полуфабрикаты из филе птицы: птица по-столичному (шницель столичный), котлеты по-киевски.	6
Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: котлеты фаршированные фаршем из печени или густым молочным соусом.	6
Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки.	6
Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее: зразы, фрикадельки	6
Механическая кулинарная обработка субпродуктов из птицы	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ на производстве. Механическая кулинарная обработка субпродуктов из птицы: головку, гребешки, шею, ножки, крылья,	4

	желудок, печень, сердце.	
Дифференцированный зачет		2
Итого:		324
Квалификационный экзамен		6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

- перечень заданий по производственной практике;
- методические рекомендации по проведению производственной практики;
- рекомендации по заполнению отчетной документации;
- комплект раздаточного материала;
- рабочие тетради;
- инструкционные карты.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий, приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования

применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

446. Повар

4-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика отрабатывается на рабочих местах предприятия партнёра, используемые для организации производственной практики.

Оборудование предприятия-партнёра:

- столы производственные,
- весы электронные или циферблатные,
- электрическая мясорубка,
- холодильники,
- стеллажи для посуды,
- шкафы для инвентаря,

- моечная ванны для кухонной и столовой посуды,
- наборы ножей,
- наборы инструментов и инвентаря для обработки овощей, мяса, рыбы.

4.3. Перечень учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

Дополнительные источники:

1. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
3. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи, М. Академия, 2018г.
4. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
6. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
7. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2018
8. Семичева Г.П., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. М., Изд-во «Академия», 2018
9. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017

Интернет ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/>
2. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
3. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением производственных работ и оценки выполнения практического задания.

По результатам производственной практики мастером производственного обучения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося в период прохождения практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по производственной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики;
- полноты и своевременности предоставления отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практику.

Итоговой формой контроля по производственной практике является квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия. Оценка за квалификационный экзамен вносится в ведомость.