



ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Производственного обучения

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

профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Разработал: мастер
производственного обучения
Червяков Александр Васильевич

с. Бея, 2024

Рабочая программа производственного обучения **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта "Повар, кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331,

утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.12.2014г. № 1134н, примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** по профессии 43.01.09. регистрационный номер 22.1216 №44898.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.....	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.....	7
СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.....	9
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.....	14

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы производственного обучения

Рабочая программа производственного обучения профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.2. Цели и задачи производственного обучения, требования к результатам освоения практики

Цель производственного обучения - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственного обучения - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весо измерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

- приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.
- **уметь:**
 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо-измерительные 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, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.

Количество часов на освоение программы производственного обучения ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Всего– 108часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения рабочей программы производственного обучения является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо сбережению, 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 языке.
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место, оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы на предприятии общественного питания.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработать традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи на предприятии общественного питания.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовить, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.

ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации	Приготовить и подготовить к реализации, упаковать на вынос, вести расчет потребителями на предприятии общественного питания.
	полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	

1.1. Содержание производственного обучения

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов		24
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов.	-подготовить рабочее место для обработки сырья.	6
	-соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, и исходных материалов	6
	-проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом	6
	-проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты	6
Раздел 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика		18
Тема 1.2 Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	-обработать различными методами рыбу с костным скелетом, нерыбное водное сырье	6
	-простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей	6

птицы, дичи	-обработка тушек птицы и дичи	6
Раздел 3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента		42
Тема 1.3 Приготовление,	-приготовить мясные полуфабрикаты	6
порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента.	-приготовить крупнокусковые полуфабрикаты	6
	-приготовить мелкокусковые полуфабрикаты	6
	-приготовить порционные полуфабрикаты	6
	-приготовить полуфабрикаты из птицы, из дичи и кролика.	6
	-приготовить мясную рубленную массу	6
	-приготовить полуфабрикаты из потрошенной и непотрошенной рыбы, и нерыбного водного сырья	6
Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи		12
Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	-подготовить и упаковать блюда к реализации.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		108

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

1.2. Организация практики

Производственное обучение проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ РХ ЧГСТ и организациями.

ГБПОУ РХ ЧГСТ осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ РХ ЧГСТ с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственного обучения обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

1.3. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю.– М.: Академия, М., 2014– 420 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов.[Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А.– М.: Академия, М., 2013 – 370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А.– М.: Академия, М., 2005 – 160с

2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А.– М.: Академия, М., 2000–524с.

3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2006 – 187с.

4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н.– М.: Академия, М., 2005 – 187с.

5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И.– М.: Академия, М., 2008–195с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П.– М.: Академия, М., 2008–215с.

7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И.– М.: Академия, М., 2008 – 321с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э.– М.: Академия, М., 2008 – 378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т.–Электрон. Журн.–Долгопрудный: МФТИ, 1998 –. – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>1. Подготовка рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2. Подготовка оборудования для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>3. Подготовка сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4. Подготовка исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов соблюдены.</p> <p>6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены.</p>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	1. Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, мясо, домашней птицы, дичь, кролик соответствуют установленным требованиям и заданным условиям.

	<p>2. Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным нормам.</p> <p>4. Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует установленным требованиям.</p> <p>5. Время обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданному значению.</p> <p>6. Хранение обработанных и подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>7. Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.</p> <p>8. Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.</p>
--	---

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного</p>
---	---

сырья соответствует заданным условиям.

3. Запах приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.

4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.

5. Вес приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.

6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданным условиям.

7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует установленным требованиям.

8. Время приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соответствует заданному значению.

9. Хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья выполнено в соответствии с установленными требованиями.

10 Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соблюдены.

	11.Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, Кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья соблюдены.
--	--

<p>1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствуют заданным условиям. 5. Вес приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданным условиям. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует
--	--

	<p>установленным требованиям.</p> <p>8. Время приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соответствует заданному значению.</p> <p>9. Хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика соблюдены.</p> <p>11. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены.</p>
--	--

