

**Министерство образования и науки республики Дагестан  
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**Код и наименование профессии:**

43.01.09 Повар, кондитер

со сроком обучения 3года 10 месяцев

**Квалификация выпускника:**

Повар, кондитер

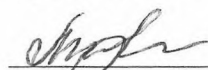
Форма обучения : очная

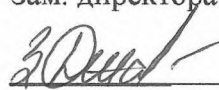
Курс 1,2

Семестр 2,3,4,

2022г.

ОДОБРЕНО  
предметной (цикловой) комиссией  
Протокол № 1 от «16» 08 2022 г.  
Председатель П(Ц)К

  
Подпись  
Муртазалиева Р.М.  
ФИО

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
  
Подпись Джаммирзаева З.А.  
ФИО  
17 08 2022 г.

Рабочая программа учебной практики:

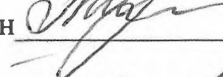
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

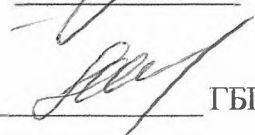
разработана на основе

--Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016г. №44898

- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Муртазалиева Р.М. преподаватель спец.дисциплин  ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М. преподаватель спец.дисциплин  ГБПОУ РД ИПК.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики: ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профессии.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности.

### **1.3. Форма проведения производственной практики - дискретная**

Способы проведения учебной практики- стационарно

### **1.4 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика реализуется на учебно-производственной базе колледжа по профессии «Повар- кондитер», с необходимым оборудованием.

УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### **Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

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.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

**УП.01. 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.

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

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

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

## 3. Структура и содержание учебной практики по профессии

**УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)
- приготовлении полуфабрикатов региональной кухни, фирменных полуфабрикатов, полуфабрикатов с учетом принципа здорового питания (диетического, вегетарианского) (WS)
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос)

**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, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

### 3.1 Тематический план и содержание учебной практики

#### УП. 01 Приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		108 часа	
УП.01.1. Механическая кулинарная обработка корне-, клубнеплодов; капустных овощей. ПК.1.1., 1.2.	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценка, проверка годности сырья органолептическим способом 4. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. 5. Упаковка на вынос.	4	3
УП.01.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. ПК.1.1, 1.2.	<b>Содержание:</b> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. 5. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. 6. Упаковка на вынос.	4	3

<p><b>УП.01.3.</b> Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. <i>ПК.1.1, 1.2.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей.</li> <li>4. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей.</li> <li>5. МКО грибов.</li> <li>6. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.</li> <li>7. Упаковка на вынос.</li> </ol>	4	3
<p><b>УП.01.4.</b> Первичная обработка рыбы с костным скелетом. <i>ПК.1.1, 1.2, 1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.</li> <li>5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом.</li> <li>6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> <li>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</li> <li>8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.01.05.</b> Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы. <i>ПК.1.1, 1.2, 1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом.</li> </ol>	6	3



	<p>5. Особенности обработки некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы.</p> <p>6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
<p><b>УП.01.6.</b> Фарширование рыбы. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Способы фарширования рыбы.</p> <p>4. Способы минимизации отходов при обработке рыбы.</p> <p>6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p>	4	3
<p><b>УП.01.7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. <i>ПК.1.1., 1.2., 1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы.</p> <p>5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе</p>	6	3

	<p>приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</p> <p>9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		
<p><b>УП.01.8.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление котлетной массы.</li> <li>4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</li> <li>6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> <li>9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.</li> <li>10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.01.9.</b> Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Виды панировок. Различные способы панирования.</li> <li>4. Приготовление жидкого теста.</li> <li>5. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.</li> <li>6. Упаковка на вынос.</li> </ol>	4	3
<p><b>УП.01.10.</b> Обработка нерыбного водного сырья. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.3.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки.</li> <li>4. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов.</li> <li>5. Упаковка на вынос.</li> </ol>	4	3

<p><b>УП.01.11.</b> Механическая кулинарная обработка мяса. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо.</li> <li>3. Разделка и обвалка различных видов мяса.</li> </ol>	4	3
<p><b>УП.01.12.</b> Разделка и обвалка говяжьей туши. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</li> <li>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</li> <li>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	4	3
<p><b>УП.01.13.</b> Разделка и обвалка бараньей туши. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса.</li> <li>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</li> <li>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.01.14.</b> Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</li> <li>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса.</li> <li>5. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	4	3
<p><b>УП.01.16.</b> Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина). <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.</li> <li>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	6	3

<p><b>УП.01.17.</b> Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (баранина, свинина). <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса.</li> <li>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.01.18.</b> Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> <li>5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.</li> <li>6. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	6	3
<p><b>УП.01.19.</b> Обработка субпродуктов и костей. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>1 Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству.</li> <li>3. Обработка субпродуктов и костей.</li> <li>4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты.</li> <li>5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>6. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> </ol>	4	3
<p><b>УП.01.20.</b> Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу.</li> <li>3. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей</li> </ol>	6	3

	<p>тепловой обработке.</p> <p>4. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом.</p> <p>5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.</p>		
<p><b>УП.01.21.</b> Механическая кулинарная обработки дичи, кролика. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика.</p> <p>3. Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>4. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.</p>	6	3
<p><b>УП.01.22.</b> Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.</p>	4	3
<p><b>УП.01.23.</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. <i>ПК.1.1., 1.2.,1.4.</i></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё.</p> <p>4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.</p>	4	3
<b>УП.01.24.</b>	<b>Дифференцированный зачет.</b>	2	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

#### 1. «Лаборатория «Учебный кулинарный- кондитерский цех»

1. доска;
2. компьютер

**Практические задания для оценки сформированной освоенных умений для профессионального модуля УП.01 включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества овощей, плодов, грибов, мяса и рыбы;
- способов первичной и механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов мяса и рыбы;
- техники нарезки различными формами овощей, плодов, грибов, нарезки полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- организации рабочего места и безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, посуды при обработке и нарезке овощей, плодов, грибов полуфабрикатов из мяса и рыбы;
- оценки качества обработанного сырья; - способов хранения, защиты от потемнения, удаления излишней горечи обработанного сырья
- способов разморозки мяса и рыбы;
- расчета количества потерь при обработке сырья.

Ассортимент овощей, плодов, грибов и формы нарезки и приготовления полуфабрикатов из мяса и рыбы :

1. Свекла (брусочек, соломка, кубик, ломтик)
2. Картофель (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
3. Морковь (брусочек, соломка, долька, кубик, ломтик, кружочек)
4. Капуста (соломка, шашка, крошка)
5. Репчатый лук (кольца, соломка, долька, кубик мелкий)
6. Подготовка капустных овощей к фаршированию
7. Плодовые овощи (помидоры, баклажаны, перец, кабачки, огурцы) (ломтик, кубик, кружочек, соломка)
8. Подготовка плодовых овощей к фаршированию.
9. Салатно - шпинатные овощи (салат, шпинат, щавель, ревень, спаржа, артишоки), зелень.
10. Грибы.
11. Нарезка крупнокусковых , мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса и рыбы

**Оснащение рабочих мест Лаборатория «Учебный кулинарный- кондитерский цех»  
оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

1. Эл.плита 4-х комфорочная ЭП-4Т-У27-51-35-3523-81
  2. Рыбоочиститель
  3. Холодильник «Норд»
  4. Весы настольные электронные МИДЛ ТВ (до 3кг)
  5. Микроволновая печь.
  6. Электромясорубка
  7. Шкаф шоковой заморозки
  8. Машина для вакуумной упаковки;
  9. Овоскоп;
  10. Нитраттестер;
  11. Производственные столы.
  12. Стеллаж для посуды.
- ✓ - мусат для заточки ножей.
  - ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
  - ✓ ножи поварской тройки;
  - ✓ набор инструментов для карвинга;
  - ✓ щипцы универсальные;
  - ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
  - ✓ венчик;
  - ✓ ложки;
  - ✓ мерный стакан;
  - ✓ сито;
  - ✓ шенуа;
  - ✓ половник;
  - ✓ таяпка;
  - ✓ тендрайзер ручной;
  - ✓ пинцет;
  - ✓ миски из нержавеющей стали;
  - ✓ набор кастрюль;
  - ✓ набор сотейники;
  - ✓ набор сковород;

- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

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

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 328 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина. -5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. -4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. -352с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. - 160 с.



5. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -186 с.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2018.-160с.
4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-480с.
5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2019.-208с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2019. - 336 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.
8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. НЕСвижский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-352с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. - 160 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -186 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-128с.
12. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-288с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2019 - 432 с.
14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 512 с.

**Нормативная документация:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2019.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2017.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2017 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:
  - «Повар. Приготовление вторых блюд».
  - «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
  - «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
2. Электронные пособия:
  - Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

#### **Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2015 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2015 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2015 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.рф»... [nerybnogo-vodnogo-syirya.html](http://nerybnogo-vodnogo-syirya.html)

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>• рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>• соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>• своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>• рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>• правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>• соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий по учебной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете с оценкой</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>• соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>• правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>• точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>• соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>• соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий по учебной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

<p>и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>• профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>• правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>• соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul> </li> </ul>	<p>наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете с оценкой</p>
--	--	---

	<p>дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>• соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>• точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>• адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>• соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>• аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>• эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результатов</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>• точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	выполнения: - заданий по учебной практике <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете с оценкой
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>• адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>• точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>• адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>• точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективность участия в деловом общении для</li> </ul>	



<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>решения деловых задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

**Контрольно-оценочные средства для оценки результатов освоения учебной практики по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Тестовое задание вариант № 2  
для обучающихся профессии «Повар, кондитер»  
тестирования учебной практики ПМ.01**

**1. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:**

- а) морковь
- б) картофель
- в) свекла
- г) редис

**2. Красящее вещество моркови:**

- а) антоциан
- б) каротин
- в) хлорофилл

**3. Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:**

- 1. сортировка
- 2. мытье
- 3. очистка
- 4. хранение

**4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества - фитонциды.**

- а) артишоки, спаржа, ревень
- б) стручковый перец, баклажаны, томаты
- в) чеснок, лук, хрен, редька

**5. Какие из перечисленных операций входят в обработку картофеля?**

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца

е) очистка

**6. Какая операция лишняя в обработке лука?**

а) удаление донца

б) очистка

в) дочистка

г) мойка.

**7. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:**

а) антоциан

б) пектин

в) канцероген

г) соланин

**8. Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?**

а) сортировка

б) удаление кочерыжки

в) дочистка

г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

**9. Какая операция лишняя в обработке капусты:**

а) удаление донца

б) очистка

в) нарезка

г) мойка

**10. Какая операция лишняя в обработке свеклы:**

а) сульфитация

б) очистка

в) дочистка

г) мойка

**11. Какие из перечисленных операций входят в обработку лука:**

а) сортировка

б) удаление кочерыжки



- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

**12. Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты:**

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

**13. Задача:** определить кол-во отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля. Отходы - 20%

**14. Согласны ли вы со следующим утверждением:**

во время работы картофелечистки можно вынимать клубни для проверки качества их очистки.

- а) да
- б) нет

**15. Согласны ли вы со следующим утверждением:**

в овощном цехе используются доски с маркировкой МС

- а) да
- б) нет

**16. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:**

сортируют по размеру и степени зрелости промывают вырезают место прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец
- б) баклажан
- в) помидор
- г) огурец

**17. Установите последовательность работы с картофелечисткой:**

прекращают подачу воды

включают машину

производят санитарную обработку

проверяют наличие загрузочной воронки

корнеплоды загружают в камеру через загрузочную воронку  
открывают дверцу  
закрывают дверцу загрузочной камеры  
ждут 2-5 минут, пока корнеплоды очистятся  
машину отключают от электросети  
открывают вентиль на водопроводной линии, подают воду в машину  
под загрузочный лоток подставляют тару

### Тестовое задание вариант № 2

**1. Какие овощи содержат больше крахмала?**

- а) морковь, редис.
- б) огурцы, помидоры.
- в) картофель, кукуруза .+

**2. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения?**

- а) хранить его в холодной воде +
- б) посыпать его солью или сахаром.
- в) исключить доступ кислорода.

**3. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку?**

- а) увеличивается продолжительность обработки.
- б) увеличивается количество отходов.
- в) ухудшается качество полуфабриката.

**4. Как маркируют разделочные доски для нарезки и шинковки овощей?**

- а) «ОС»
- б) «ОВ» и «ОС» +
- в) «ОВ»

**5. Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочистительной машины?**

- а) диск с ножами.
- б) абразивные сегменты.
- в) конусообразный диск. +

**6. Где находится сливной патрубок у картофелеочистительной машины?**

- а) в нижней части рабочей камеры.
- б) рядом с машиной.
- в) над машиной.

**7. Какая последовательность действий при работе с картофелеочистительной машины?**

- а) подать в камеру воду, включить машину, загрузить картофель.
- б) включить машину, загрузить картофель, подать в камеру воды.
- в) загрузить картофель, подать в камеру воды, включить.

**8. С какой целью выполняют сортировку ( калибровку ) клубней картофеля по размеру?**

- а) снижение отходов при машинной очистке картофеля.
- б) снижение времени очистки.
- в) повышение производительности труда.

#### **Тестовое задание вариант № 3**

**1. Как маркируется инвентарь в овощном цехе?**

- а) «ОС».
- б) «ОВ» и «ОС».
- в) «МВ».

**2. Какие вещества обуславливают цвет моркови?**

- а) хлорофилл.
- б) каротин.
- в) антоцианы (фиолетовые).

**3. Какой картофель лучше использовать для приготовления картофельного пюре?**

- а) с низким содержанием крахмала.
- б) с высоким содержанием крахмала.

**4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах?**

- а) свекла, арбузы.
- б) петрушка, укроп, сельдерей.
- в) томаты, баклажаны.

**5. Какие простые формы нарезки овощей относятся к немедленным?**



а) соломка, брусочек и ломтик.

б) соломка, брусочек, долька.

в) брусочек

**6. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей.**

а) только в ручную.

б) вручную и используя овощерезку.

в) используя только овощерезку.

**7. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей.**

а) только вручную.

б) вручную и используя овощерезку.

в) используя пуансонную овощерезку.

**8. В каком состоянии протирают картофель отварной для приготовления картофельного пюре?**

а) холодным.

б) теплым.

в) горячим.

**9. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей?**

а) МРОВ-160.

б) МКП-60.

в) МРО-50-200.

**10. Какой рабочий орган машины МРО-50-200?**

а) терочный диск.

б) диск с плоскими ножами.

в) диск с серповидными ножами.

**Тестовое задание вариант № 3**

**1. Что относится к тыквенным?**

а) огурцы.

б) томаты.

в) кабачки.

**2. Распределите последовательность операции первичной обработки капусты?**

а) очистка.

б) нарезка.

в) мойка.

г) сортировка.

**3. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?**

- а) выдержать в течение 15-20 мин в соленой воде.
- б) выдержать в течение 15-20 мин в горячей воде.
- в) выдержать в течении 15-20 мин в холодной воде.

**4. Какими полезными веществами богата белокочанная капуста?**

- а) белками.
- б) витамином С.
- в) жирами.

**5. Как нарезают капусту белокочанную для тушения?**

- а) шашками.
- б) соломкой.
- в) крошкой.

**6. В каком случае не добавляют уксус при тушении капусты?**

- а) если капуста свежая.
- б) если капуста квашеная.
- в) если капуста средне спелых сортов.

**7. Первичная обработка томатов?**

- а) сортировка.
- б) вырезание места прикрепления плодоножки.
- в) промывка.

**8. Какие овощи можно припускать без добавления воды?**

- а) помидоры, спаржу.
- б) картофель, зеленый горошек.
- в) тыкву, кабачки.

**9. Какой из приемов тепловой обработки лучше сохраняет питательную ценность овощей?**

- а) тушение.
- б) варка на пару, припускание.
- в) варка основным способом.

**10. В каком цехе производят первичную обработку овощей?**

- а) в горячем.
- б) в овощном.
- г) в мясном

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024