

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № *6* от «*03*» июня 2020 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
«Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Е.С.Назарова  
«*03*» июня 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

г.Симферополь  
2020



## Содержание

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

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

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

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар Кондитер и основных видов профессиональной деятельности: **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл

## **1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### **Цели учебной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
<b>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- 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.</li> </ul>

**2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения 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.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК.01.01	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.01.02	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК.01.03	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК.01.04	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов	Учебная практика, часов
<b>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК.01.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6
	ПК.01.02. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	54	54
	ПК.01.03. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	12	12
	ПК.01.04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	30	30
	Дифференцированный зачет	6	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01. Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>	
ПК.01.01. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.	<b>6</b> <b>6</b>	<b>2</b> <b>1</b>
ПК.01.02. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Содержание		
	Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Организация рабочего места, обработка и нарезка корнеплодов и луковых овощей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Подготовка овощей для фарширования.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов	<b>6</b>	<b>2</b>
	Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород).	<b>6</b>	<b>2</b>
	Первичная обработка других видов рыб.	<b>6</b>	<b>2</b>
Обработка нерыбного водного сырья.	<b>6</b>	<b>2</b>	

ПК.01.03. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Хранение полуфабрикатов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Хранение полуфабрикатов. Подготовка рыбы к фаршированию.	<b>6</b>	<b>2</b>
ПК.01.04. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Содержание		
	Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой и котлетной массы.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Обработка субпродуктов из птицы.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Хранение полуфабрикатов.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Дифференцированный зачет.	<b>6</b>	<b>3</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, учебной кухни ресторана

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный комплекс.

#### **Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:**

- комплект учебно-наглядных пособий;
- технологическое оборудование кулинарного и кондитерского цеха,
- производственный инвентарь.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- технологическое оборудование;
- весовое оборудование;
- инвентарь;
- посуда.

#### 1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Электромясорубка GEMLUX
Слайсер LUSSO 22 GS RGV
Пароконвектомат ПКА10-1/1 модель 2012
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М
Тестомес ES-H-40 EK SI
Тестораскаточная машина серии S мод S42 A
Стол с бортом с полкой решеткой
Стол разделочный 1200*60
Шкаф холодильный среднетемпературный (ШХ-0,5 ДС)
Весы настольные 5кг (CAS SV-5)
Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П
Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0

Электроводонагреватель проточный
Ванна моечная 1 секц.
Полка для разделочных досок
Подставка под пароконвектомат
Аппарат шоковой заморозки 6 - уровневый
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4ЖШ стандартная духовка
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4П без духовки
Тележка-шпилька для гастроемкостей
Комплект гастроемкостей
Шкаф холодильный ШХс-0,5
Мясорубка МЭП-300
Ванна моечная 2 секц.
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40
Полка кухонная для крышек
Миксер для коктейлей
Термомикс
Блендер с комплектом насадок
Миксер планетарный
Тепловой шкаф (для подогрева тарелок)
Профессиональная однокомфорочная блинница
Плита индукционная
Духовой шкаф GEMLUX
Стол кухонный (каркас разборной металлический)
Машина для вакуумной упаковки
Стол с охлаждаемой поверхностью
Стеллаж
Миксер робот
Шкаф низкотемпературный
Фритюрница настольная
Шкаф-купе кухонный
Холодильник однокамерный с морозилкой
Термостат погружной (су-вид)
Ванна для термостата
Печь конвекционная с пароувлажнителем
Пароконвектомат Унокс
Индукционная плита 2-х конфорочная
Индукционная плита 4-х конфорочная
Микроволновая печь
Соковыжималка
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемашина

2. Инвентарь: кастрюли, сковороды, миски, разделочные доски, лопатки, половники, гарнирные ложки.
3. Инструменты и приспособления: ножи, терки.

4. Посуда: суповые и мелкие столовые тарелки, ложки, вилки, салатники, соусники.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено, в соответствии с учебным планом в учебной кухне ресторана.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Правильность и рациональность расположения инструментов в соответствии с санитарными нормами, технологического оборудования, инвентаря, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм поведения мастера с обучающимися;</li> <li>- своевременность выполнения учебных и производственных работ;</li> <li>- активное участие во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, ученических олимпиадах, научно-практических конференциях и т.п.;</li> <li>- положительная динамика учебных достижений;</li> <li>- положительные отзывы по итогам учебной и производственной практик;</li> <li>- результативность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- грамотное заполнение технической документации, соблюдение технологического процесса в ходе приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчетной документации;</li> <li>- правильность выбора сырья для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- использование обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>- взаимодействие с потребителем при отпуске продукции с раздачи;</li> <li>- промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.</li> </ul>