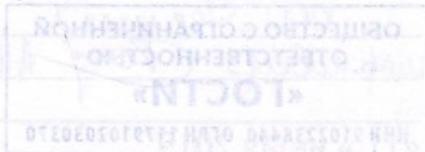


**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 5 от 11 июня 2019г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
"Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна"  
Е.С.Назарова  
11 июня 2019г.



**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  
2019

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии  
профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 13 от «07» июня 2019г.  
Председатель Е.Н. Тригорова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»

А.А. Сиверс  
«07» июня 2019г.

СОГЛАСОВАНО

Эксперт от работодателя:

ООО «Специальная ответственность» «ГОСТИ» ИНН 9107238440 ОГРН 1179102030370
--

«11» июня 2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчик:**

## Содержание

	Стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

# **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: **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>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 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

### 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>ПК 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	48	48
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	24	24
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24	24
	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. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>108</b>	
<b>ПК 1.1.</b> 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>2</b>
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Содержание Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых, капустных и плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.	<b>6</b> <b>6</b> <b>6</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>

	Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Первичная обработка других видов рыб.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Обработка нерыбного водного сырья	<b>6</b>	<b>2</b>
	Механическая кулинарная обработка мяса говядины, свинины, баранины.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Первичная обработка птицы, дичи, кролика.	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		
	Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания и жарки.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Подготовка рыбы к фаршированию	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Содержание		
	Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление п/ф из натурально рубленой и котлетной массы.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление п/ф из сельскохозяйственной птицы.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Приготовление п/ф из котлетной массы сельскохозяйственной птицы.	<b>6</b>	<b>2</b>
	Дифференцированный зачет	<b>6</b>	<b>2</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	4
Слайсер LUSSO 22 GS RGV	1
Пароконвектомат ПКА10-1/1 модель 2012	2
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М	1
Тестомес ES-H-40 EK SI	1
Тестораскаточная машина серии S мод S42 A	1
Стол с бортом с полкой решеткой	9

Стол разделочный 1200*60	10
Шкаф холодильный среднетемпературный(ШХ-0,5 ДС)	2
Весы настольные 5кг(CAS SV-5)	9
Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-1,5-П	2
Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0	2
Электроводонагреватель проточный	1
Ванна моечная 1 секц.	3
Полка для разделочных досок	8
Подставка под пароконвектомат	1
Аппарат шоковой заморозки 6 - уровневый	2
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4ЖШ стандартная духовка	1
Плита эл. 4-х конф. ЭП-4П без духовки	1
Тележка-шпилька для гастроемкостей	2
Комплект гастроемкостей	66шт
Шкаф холодильный ШХс-0,5	9
Мясорубка МЭП-300	1
Ванна моечная 2 секц.	1
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40	1
Полка кухонная для крышек	1
Миксер для коктейлей	1
Термомикс	1
Блендер с комплектом насадок	18
Миксер планетарный	8
Тепловой шкаф(для подогрева тарелок)	1
Профессиональная однокомфорочная блинница	3
Плита индукционная	1
Духовой шкаф GEMLUX	1
Стол кухонный (каркас разборной металлический)	1
Машина для вакуумной упаковки	1
Стол с охлаждаемой поверхностью	3
Стеллаж	11
Миксер робот	5
Шкаф низкотемпературный	1
Фритюрница настольная	2
Шкаф-купе кухонный	1
Холодильник однокамерный с морозилкой	5
Термостат погружной (су-вид)	1
Ванна для термостата	1
Печь конвекционная с пароувлажнителем	5
Пароконвектомат Унокс	6
Индукционная плита 2-х конфорочная	6
Индукционная плита 4-х конфорочная	5
Микроволновая печь	4
Соковыжималка	2
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	1
Кофемашина	1

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.

<b>Результаты ( освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели освоения результатов обучения</b>
<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.</li> </ul> <p>соблюдение технологического процесса в ходе приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования различных источников, включая электронные, для ведения установленной технической отчётной 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 зачёта.</li> </ul>