

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
с организацией  
ООО «Грант-Н»  
ООО «Кафе «Посиделки»  
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ  
СГКСТД  
Т.А. Санникова  
№ 187а от «01» \_06\_ 2017г.

Акт согласования  
от «\_31\_» \_мая\_ 2017 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией общественного питания  
Протокол №8 от «31» мая 2017г.  
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано  
Зам. директора по НМР  
Костина А.А.

Автор: Беляева Н.И.

Эксперт: Косов Д.А. /  
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 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 **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569** примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

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

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 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

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

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

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

Задачи учебной практики - 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, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.
- **уметь:**
  - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
  - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Всего – 108 часа (3 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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, птицы, дичи.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<b>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	
<b>ПК 1.4</b>	<b>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями</b>

### 3.2. Тематический план учебной практики

<b>Виды работ</b>	<b>Наименование разделов, тем учебной практики</b>	<b>Количество часов</b>
1	2	3
<b>Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов</b>	<b>Тема 1: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</b>	<b>3</b>
	<b>Тема 2: Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>	<b>3</b>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>,весоизмерительных приборов</b>		
<b>Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.</b>	<b>Тема3. Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>18</b>
<b>Приготовление, порционирования, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<b>Тема 4: Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<b>36</b>
<b>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов</b>	<b>Тема № 5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями</b>	<b>42</b>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>108</b>

### 3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов , весоизмерительных приборов</b>		<b>6</b>
<b>Тема 1.1 подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов</b>	Урок №1 Подготовка рабочего места для обработки сырья.	3
<b>Тема1. 2: соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b>	Урок №2 Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	3
<b>Раздел 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</b>		<b>18</b>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>домашней птицы, дичи, кролика</b>		
<b>Тема 2.1. Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</b>	Урок №3 Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.	6
	Урок №4 Проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.	6
	Урок №5 Проверить качество мяса домашней птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.	6
<b>Раздел 3. Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 3.1: Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	Урок № 6 Обработка различными методами рыб с костным скелетом	6
	Урок №7 Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы	6
	Урок №8 Приготовить полуфабрикаты из рубленой массы	6
	Урок № 9 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
	Урок №10 Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей.	6
	Урок №11 Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов.	6
<b>Раздел 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи</b>		<b>42</b>
<b>Тема 4.1. Приготовление и подготовка к</b>	Урок №12 Приготовление крупнокусковых мясных	6

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями</b>	полуфабрикатов	
	Урок №13 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	6
	Урок №14 Приготовление порционных полуфабрикатов	6
	Урок №15 Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика.	6
	Урок №16 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6
	Урок №17 Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов	6
	Урок № 18 Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>108</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Учебная кухня».

Оснащение мастерской «Учебная кухня»

1. Разделочные доски с синего цвета
2. Ножи -
3. Мешок для мусора.
4. Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном .
6. Ситы металлические.
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия
9. Вилки .
10. Бумажное полотенце.
11. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К.
12. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4
13. Электрическая плита ПЭСМ4
14. Электромясорубки

### **4.2. 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 рецептов 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Имеет практический опыт подготовки, рабочего места.	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
Имеет практический опыт приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями.	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Умеет соблюдать правила	

сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения	
	<b>Дифференцированный зачет</b>