

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор  
ООО «Восторг» кафе «Вечернее»  
Жукова В. Н.   
« 22 » августа 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
ГБПОУ ВО «СПК»  
Зварич В. Г.   
« 22 » августа 2019 г.



ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ  
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки  
2019

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Цикловой

методической комиссией

технологии общественного питания

Протокол № 11

от «10» 06 2019 года

Зам.директора по УР [подпись] / Соломина Л.В. /

Заведующая УиПП [подпись] / Воропаева Ю.А. /

Председатель ЦМК

[подпись] / Корсакова Ю.А.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза [подпись] / [подпись]

Ф.И.О., должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

[подпись] / [подпись]

Ф.И.О., должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза

[подпись] / [подпись]

Ф.И.О., должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО



## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам	4
1.3 Место учебной практики в структуре образовательной программы	6
1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики	6
1.5 Места прохождения учебной практики	6
2 Результаты освоения программы учебной практики	7
3 Структура и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	12
4.1 Требования к проведению учебной практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению	12
4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики	13
4.4. Информационное обеспечение учебной практики	13
5. Контроль и оценка результатов учебной практики	14
Приложение 1 – Перечень учебно-производственных работ	20

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы учебной практики**

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – основной образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.011 «Повар», а также требования стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

## **1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам**

Основной целью учебной практики является: получение обучающимися первоначального практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.011 «Повар».

### **Задачи учебной практики**

Основными задачами учебной практики является приобретение обучающимися умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар», и требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»:

- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды

- овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
- Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
  - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
  - Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
  - 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; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
  - Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
  - Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
  - Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
  - Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
  - Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
  - Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
  - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
  - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
  - Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
  - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
  - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

### **1.3. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения учебной практики**

Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость учебной практики составляет 108 академических часа (3 зачетные единицы – 3 недели) и проводится на 2 курсе в 3-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

### **1.5. Места прохождения учебной практики**

Учебная практика проводится на учебно-производственной базе ГБПОУ ВО «СПК», в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)» ГБПОУ ВО «СПК».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.011 «Повар», требований стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело» чемпионата, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
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.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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, птицы,

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента должен:

**приобрести практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковке на вынос готовых полуфабрикатов;
- подготовке, обработке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов;
- утилизации отходов, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов;
- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ведении расчетов с потребителями.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, соблюдать товарное соседство
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты, править кухонные ножи;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.



## Вариативная часть – 36 часов

Вариативная часть направлена на приобретение нового практического опыта в рамках освоения вида деятельности с целью обеспечения выполнения требований по подготовки квалифицированных специалистов международного движения WorldSkills по компетенции «Поварское дело», а также повышения конкурентоспособности выпускников, продвижению карьерного роста по профессии.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт в:

- приготовлении полуфабрикатов из экзотических и редких овощей и грибов: спаржа, фенхель, артишоки, грибы шиитаке;
- механической кулинарной обработке мясных субпродуктов, субпродуктов птицы, приготовлении полуфабрикатов из них.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем учебной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
<p><b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p>	<p><b>Тема 1.1</b> Технологический процесс обработки овощей и грибов</p>	<b>6</b>
	<p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	<p><b>Тема 1.2</b> Технологический процесс обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<b>6</b>
	<p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>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; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p>	<p><b>Тема 1.3</b> Технологический процесс обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<b>12</b>

	<p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.  Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.  Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Организация</b>  <b>процесса</b>  <b>обработки сырья и</b>  <b>приготовления</b>  <b>полуфабрикатов из</b>  <b>него</b></p>	<p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	<p><b>Тема 2.1</b> Технологический процесс обработки, нарезки, формовки овощей и грибов</p>	<p><b>12</b></p>
	<p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  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; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>	<p><b>Тема 2.2</b> Технологический процесс обработки рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>12</b></p>
	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные,</p>	<p><b>Тема 2.3</b>  Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы</p>	<p><b>12</b></p>

	<p>мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
		<b>Тема 2.4</b> Технологический процесс обработки, подготовки мяса, мясных продуктов	<b>12</b>
		<b>Тема 2.5</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>12</b>
		<b>Тема 2.6.</b> Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика	<b>12</b>
		<b>Тема 2.7.</b> Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>12</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			<b>108 часов,</b>
<b>ИТОГО:</b>			<b>(3недели)</b>

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

### **4.1. Требования к проведению учебной практики**

4.1.1. Перед началом учебной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. В первый день учебной практики обучающийся обязан пройти первичный инструктаж по охране труда.

4.1.3. Обучающиеся в период учебной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования к организации работ

4.1.4. Организация проведения учебной практики возлагается на руководителя учебной практики (мастера производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК».

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Учебная практика реализуется в лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» ГБПОУ ВО «СПК», оснащенной оборудованием и инвентарем:

- весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;
- холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;
- механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;
- тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница; микроволновая печь;
- оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки
- вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная;
- инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»;
- кухонная посуда: набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски;
- расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, соусники.

### **4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы учебной практики осуществляется педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **4.4. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Печатные издания:**

1. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Соколова – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

2. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с., [16] с. цв. ил.

#### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>

4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

5.1. В ходе учебной практики осуществляется текущий контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных программой учебной практики, оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) после каждого занятия.

Полученная оценка заносится в дневник учебной практики.

5.2. Выполнение обучающимся видов работ в рамках учебной практики, проводимых в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы, ежедневно оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК». Полученная оценка заносится в журнал учебной и производственной практики.

5.3. Заведующий учебной и производственной практикой ГБПОУ ВО «СПК» в дни проведения учебной практики осуществляет контроль выполнения программы учебной практики обучающимся (выполнение работ, соблюдение обучающимся правил внутреннего трудового распорядка и охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации работ)

5.4. По итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.5. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность, последовательность выполнения обучающимся конкретного вида работы, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 1.1 – ПК 1.4) по основному виду деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

## Результаты прохождения учебной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.011 Повар и стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»)	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 <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</li> <li>– Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>– Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>– Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</li> <li>– Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</li> <li>– Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</li> <li>– Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</li> <li>– Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>– Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.</li> <li>– Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник по производственной практике</li> <li>– оценка выполненных заданий при прохождении производственной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по производственной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>



<p><b>ПК 1.2</b>  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.</li> <li>– Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.</li> <li>– Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</li> <li>– Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.</li> <li>– Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.</li> <li>– Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> <li>– Распознавать недоброкачественные продукты.</li> <li>– Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</li> <li>– Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</li> <li>– Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</li> <li>– Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.</li> <li>– Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</li> <li>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</li> <li>– Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.</li> <li>– Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</li> <li>– Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</li> <li>– Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</li> <li>– Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</li> <li>– Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник учебной практики</li> <li>– оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по учебной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>
--	--	---

<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> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Безопасно использовать оборудование для упаковки.</li> </ul> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</li> <li>– Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>– Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</li> <li>– Правильно кухонные ножи.</li> <li>– Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом.</li> <li>– Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>– Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</li> <li>– Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> <li>– Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</li> <li>– Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</li> <li>– Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</li> <li>– Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</li> <li>– Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</li> <li>– Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</li> <li>– Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения.</li> <li>– Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</li> <li>– Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</li> <li>– Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник учебной практики</li> <li>– оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по учебной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>
---	--	---

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;          Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;          Определять этапы решения задачи;          Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;          Составлять план действия;          Определять необходимые ресурсы;          Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;          Реализовать составленный план;          Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося при выполнении учебно-производственных работ по учебной практике</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи для поиска информации;          Определять необходимые источники информации;          Планировать процесс поиска;          Структурировать получаемую информацию;          Выделять наиболее значимое в перечне информации;          Оценивать практическую значимость результатов поиска;          Оформлять результаты поиска.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;          Применять современную научную профессиональную терминологию;          Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p> <p>Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).</p>	

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение.</p> <p>Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Тематика производственных работ	Количество часов
Технологический процесс по обработке овощей и грибов	<b>6</b>
Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом и некоторых видов рыб: треска, камбала, хек	<b>6</b>
Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья	<b>6</b>
Технологический процесс обработки мяса	<b>6</b>
Технологический процесс обработки субпродуктов	<b>6</b>
Технологический процесс нарезки овощей и грибов	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких овощей и грибов: спаржа, фенхель, артишоки, грибы шиитакэ	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой мясной массы	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	<b>6</b>
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из кролика	<b>6</b>