

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»  
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. руководителя по УПР

\_\_\_\_\_ Е. Г. Шипулина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Организация-разработчик: ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал

Разработчики:

Дзортова Татьяна Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 10 от «23» июня 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	12
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	16

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

## **ПМ. 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

### **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью ПППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности (ВД):

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках производственного модуля (ПМ) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны уметь:

<b>ВД</b>	<b>Требования к умениям</b>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
--	--

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля **180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основному виду деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций:

### 2.1 Общие компетенции

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Распознать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте.</li><li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.</li><li>– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем.</li><li>– Составлять план действий.</li><li>– Определять необходимые ресурсы.</li><li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li><li>– Реализовать составленный план.</li><li>– Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li></ul> <b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li><li>– Основные источники информации и</li></ul>

		<p>ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li> <li>– Методы работ в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– Структура плана для решения задач</li> </ul> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять задачи поиска информации.</li> <li>- Определять необходимые источники информации.</li> <li>- Планировать процесс поиска.</li> <li>- Структурировать получаемую информацию.</li> <li>- Выделять наиболее значимое в перечне информации.</li> <li>- Оценивать практическую значимость результатов поиска.</li> <li>- Оформлять результаты поиска.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</li> <li>- Приемы структурирования информации.</li> <li>- Формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</li> <li>- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</li> <li>- Современная научная и профессиональная</li> </ul>

		терминология. - Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> – Организовывать работу коллектива и команды. – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <b>Знания:</b> - Психология коллектива - Психология личности – Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> - Излагать свои мысли на государственном языке. - Оформлять документы <b>Знания:</b> - Особенности социального и культурного контекста. - Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<b>Умения:</b> - Описывать значимость своей специальности. - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности <b>Знания:</b> - Сущность гражданско-патриотической позиции. - Общечеловеческие ценности. - Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	<b>Умения:</b> – Соблюдать нормы экологической безопасности. – Определять направления ресурсосбережения в рамках



	действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>– Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>– Пути обеспечения ресурсосбережения</li> </ul>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>- Понимать тексты на базовые профессиональные темы.</li> <li>- Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</li> <li>- Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</li> <li>- Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</li> <li>- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</li> <li>- Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</li> <li>- Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

## 2.2 Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки.</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <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 продуктов, подготовки и применения пряностей и</li> </ul>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	

	блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	приправ; - Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <b>Знания:</b> - Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	-Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Расчет сырья, определение качества	6	2
Приготовление бульонов, супов	Приготовление бульонов и отваров. Супы заправочные: щи, борщи, солянки, рассольники.	18	2
	Приготовление супов картофельных, сладких и холодных	12	3
Приготовление соусов	Приготовление соуса белого (основного), красного (основного) и его производных.	6	2
	Приготовление соусов сметанных, грибных. Соусы молочные	6	3
Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов	Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов	18	3
	Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей и грибов Приготовление картофельной массы и изделий из нее.	12	3
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Варка вязких и жидких каш. Блюда из каш.	6	3
	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий	6	3
Приготовление блюд из яиц, творога и теста	Приготовление блюд из яиц и творога: омлеты, сырники.	12	3
	Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши. Приготовление блинчиков фаршированных.	6	3
Приготовление	Приготовление блюд из отварной,	12	3

блюд из рыбы	припущенной, жареной рыбы		
	Приготовление блюд из тушеной, запеченной рыбы	12	3
	Приготовление изделий из рыбной котлетной массы	6	3
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы	Приготовление отварных блюд из мяса, птицы	6	3
	Приготовление жареных мясных блюд мелким, порционным куском	12	3
	Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из мяса (птицы)	12	3
	Приготовление тушеных, запеченных блюд из мяса и птицы.	12	3
	Приготовление блюд из субпродуктов		
Всего часов		180	

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

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

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

- 1.Оборудование: механическое, холодильное и тепловое оборудование, производственные столы
2. Инструменты и приспособления: инвентарь, столовая и кухонная посуда, разделочные доски, ножи
3. Средства обучения: комплект учебно-методической документации

### **4.2. Общие требования к организации практики**

Учебная практика проводится мастером производственного обучения и/или преподавателем профессионального цикла в учебном кулинарном цехе колледжа. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы</b> <b>контроля и оценки</b> <b>результатов</b> <b>обучения</b>
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p>	<p>Текущий контроль в форме: экспертной оценки деятельности на учебной практике</p>



кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	