



Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

***Организация-разработчик:*** Судакский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

***Разработчики:***

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

## Содержание

|  | Стр. |
|--|------|
| 1. Паспорт рабочей программы учебной практики              | 4    |
| 2. Результаты освоения программы учебной практики          | 6    |
| 3. Тематический план и содержание учебной практики         | 8    |
| 4. Условия реализации программы учебной практики           | 10   |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 14   |

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

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

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

### **Приготовление супов и соусов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2 Готовить простые супы

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики**

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов

### **Задачами учебной практики являются:**

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

1.3. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

**Всего –36 часов**

## 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   |
|-----------------------------------|--|
| 1. Приготовление супов и соусов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> </ul> |

**2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

**Приготовление супов и соусов** необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

| Код    | Наименование результатов обучения  |
|--------|--|
| ПК.3.1 | Готовить бульоны и отвары  |
| ПК.3.2 | Готовить простые супы  |
| ПК.3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты                                       |
| ПК.3.4 | Готовить простые холодные и горячие соусы  |
| ОК 1   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |

|      |  |
|------|--|
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей деятельности |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)  |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

| <b>Коды профессиональных компетенций</b> | <b>Наименование разделов профессионального модуля</b>                                      | <b>Учебная практика, часов</b> |
|--|--|--------------------------------|
| ПК 3.1                                   | Раздел1 МДК 03.<br>Приготовление бульонов и отваров  | 6                              |
| ПК 3.2                                   | Раздел2 МДК 03.<br>Приготовление простых супов   | 18                             |
| ПК 3.3                                   | Раздел3 МДК 03.<br>Приготовление отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов для соусов | 6                              |
| ПК 3.4                                   | Раздел 4 МДК 03.<br>Приготовление холодных и горячих соусов                                | 6                              |



### 3.2. Содержание учебной практики

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем  | Содержание учебных занятий  | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| <b>ПМ03 МДК 03. Приготовление супов и соусов</b>   |   | <b>36</b>   | <b>2</b>         |
| <i><b>Виды работ:</b></i>  |   |             |                  |
| <b>Раздел 1 Тема 1.1</b><br><b>Приготовление бульонов, отваров и простых супов</b>   | 1. Приготовление бульонов: мясного, костного, грибного, куриного, рыбного, овощного отваров; пассеровки мучной, овощной. Приготовление простых супов: борщи.  | 6           | 2                |
| <b>Раздел 2 Тема 1.2</b><br><b>Приготовление щей и рассольников</b>  | 2. Приготовление щей: из свежей капусты, зеленых, по-уральски. Приготовление рассольников: ленинградского, домашнего.   | 6           | 2                |
| <b>Тема 1.3 Приготовление супов картофельных, с овощами, супов-пюре</b>  | 3. Приготовление супов: картофельных, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, лапши – домашней, супов пюре.   | 6           | 2                |
| <b>Тема 1.4</b><br><b>Приготовление молочных, сладких, холодных и национальных блюд</b>  | 4. Приготовление супов молочных, сладких и холодных. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: холодник, суп таратор, суп-шорба.   | 6           | 2                |
| <b>Раздел 3 Тема 1.5</b><br>Подготовка отдельных компонентов и соусных полуфабрикатов для приготовления супов горячих и холодных | 5. Механическая обработка овощей, нарезка и замораживание, приготовление мучной пассеровки, концентрированного коричневого бульона. Приготовление красного, белого основного соуса и их производных. Соусов молочных, сметанных, грибных. | 6           | 2                |
|  | 6. Приготовление сладких, яично-масляных, холодных соусов.  | 6           | 2                |
| <i><b>Всего</b></i>  |   | <b>36</b>   |                  |

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и учебной лаборатории при приготовлении при приготовлении **супов и соусов**

#### **1. Оборудование учебной лаборатории (учебный кулинарный цех /технология приготовления пищи/):**

- классная доска;
- столы;
- стулья;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно - технологические карты.
- технологии кулинарного производства;

#### **лабораторий:**

- учебный кулинарный цех.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):**

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;

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

- переносной мультимедийный проектор;
- экран.

#### **Средства обучения**

- инструкционные и технологические карты.
- плакаты;
- стенды.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2016 ОИЦ «Академия»
  2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2016 ОИЦ «Академия»
  3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
  4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
  5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
  6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

### Электронные источники:

7. 1. Исаева Е.В. Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]/ Исаева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37327>.— ЭБС «IPRbooks»
8. 2. Ваш домашний повар. Соусы и подливы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37899>.— ЭБС «IPRbooks»
9. 3 Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок [Электронный ресурс]: лучшие в мире рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/38716>.— ЭБС «IPRbooks»
10. 4 Куликова В.Н. Супы, борщи, бульоны [Электронный ресурс]: пальчики оближешь!/ Куликова В.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/39904>.— ЭБС «IPRbooks»
11. 5 Борщи, супы, бульоны [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40106>.— ЭБС «IPRbooks»

### Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых 2013 ОИЦ «Академия»
- 2.
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
4. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
5. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
6. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
7. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. 2014 ОИЦ «Академия»
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2014 ОИЦ «Академия»
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hogesa.ru](http://www.hogesa.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями.

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

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, 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.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников; получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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 работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета

| <b>Результаты<br/>(освоенные профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>   |
|---|--|
| <p>ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>ПК.3.2. Готовить простые супы.</p> <p>ПК.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>-рациональность организации рабочего места;</p> <p>-соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур</p> <p>- соблюдение сроков и режимов тепловой обработки;</p> <p>- правильность выбора методов обработки</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p> <p>- соблюдение температурного режима и правил приготовления супов и соусов.</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>                    | <p>- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>   |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>                              | <p>- способность работать в команде<br/>- эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики</p> |
| <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>   |