

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ**

---

*(вид практики)*

профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

**19.01.17 Повар, кондитер**

---

*(код, наименование профессии/специальности)*

РАССМОТРЕНА  
Методической комиссией  
пищевой промышленности и  
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2  
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии  
[подпись] /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР  
[подпись] /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 2021 / 2022 учебный год  
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.  
Председатель МК [подпись] О.С. Кизиченко

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа утверждена на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Составители:

Полужктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Кантанистова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО  
ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и  
предпринимательства»

Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Л.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР  
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер,  
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и  
предпринимательства»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

## 1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление блюд из рыбы.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

**Вид профессиональной деятельности:** Приготовление блюд из рыбы.  
**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и  
производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на производственную практику:**

Всего 2 недели, 70 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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 результаты своей работы
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.

профессиональных компетенций (ПК)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
	ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 4.1.-4.3.	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	(2) 70	В соответствии с учебным планом

#### 3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1- ПК 4.3.	<b><i>Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов из нее.</i></b>	<b>14</b>
		1. Провести инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организовать рабочее место, подготовку оборудования, производственного инвентаря и посуды.	7
		2. Произвести обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.	7
		<b><i>Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</i></b>	<b>56</b>
		3. Приготовить котлетную массу и полуфабрикаты из нее: рыбные котлеты, биточки, тефтели, тельное, рулет.	7
		4. Приготовить кнельную массу и полуфабрикаты из нее.	7
		5. Приготовление и оформление отварных блюд из рыбы.	7

	6. Приготовление и оформление припущенных блюд из рыбы: рыба припущенная по –русски, рыба припущенная с пряностями, рыба припущенная.	7
	7. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы: рыба жаренная по-ленинградски, рыба жаренная на сковороде.	7
	8. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы: рыба, запеченная под молочным соусом, рыба запеченная по – московски , солянка из рыбы на сковороде.	7
	9. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.	7
	10. Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы: рыба тушеная в сметане, рыба тушеная в сливках, рыба тушеная с овощами. Дифференцированный зачет	7
	Всего:	70



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))»

Примерная программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- Рабочая программа производственной практики.

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

Программа производственной практики реализуется на производстве:

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлага; сито для протирания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос . 2012г

2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр Гриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2013
3. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>
5. <http://kul.my1.ru/pub> «Кулинарные рецепты»
6. [www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru) «Видеорецепты»
- 7.

#### **4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:**

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

Руководители производственной практикой от организации, должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии.

#### **4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.**

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель производственной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем производственной практики в процессе выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

### 5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

<b>Освоенные профессиональные компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом;</li> <li>- определение качества рыбы по органолептическим показателям.</li> <li>- определение и соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом;</li> <li>- качество обработки рыбы с костным скелетом.</li> </ul>	-оценка выполнения работ на производственной практике.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- расчет при механической кулинарной обработке рыбы;</li> <li>- выбор и соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- качество полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом на основе органолептических показателей.</li> </ul>	-оценка выполнения работ на производственной практике..

<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>1.Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>3.Расчет при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>4.Выбор и соблюдение технологии приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>5.Качество блюд на основе органолептических показателей.</p> <p>6.Соблюдение требований и качество оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-оценка выполнения работ на производственной практике.</p>
---	--	---

## 5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</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>- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения</p>	