

Приложение V.2.
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.01 Учебной практики
по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Ардатов

2018 г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Кошечкина Е.Г. /Кошечкина Е.Г./

« 31 » 08 2018г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик: Комкова О.И. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	
2	Результаты освоения программы учебной практики	
3	Тематический план и содержание учебной практики	
4	Условия реализации программы учебной практики	
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации: **повар, кондитер** (наименование квалификации) и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.2. Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

ВПД	Требования к умениям (практическому опыту)
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-72ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

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

Перечень общих компетенций

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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов 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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план

Наименование профессионального модуля, тем	Виды работ	Объем часов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Тема 1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	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.	6
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	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. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	6
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	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).	6
Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	6
Тема 5. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и	6

	<p>грибов.</p> <p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы.</p>	
Тема 6. Обработка рыбы и рыбного водного сырья	<p>Размораживать, обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <p>Оценивать качество обработанной рыбы, органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рыбы.</p>	6
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<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>Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	12
Тема 8. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты.</p> <p>Оценивать качество обработанных мяса, мясных продуктов, органолептическим способом.</p>	6

	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса и мясные продукты.	
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	6
Тема 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	6
Тема 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<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>Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе</p>	6

	приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Дифференцированный зачёт.	
Всего:		72

4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ ПРОФЕССИИ

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

(учебный кулинарный цех)

Рабочее место преподавателя, компьютер, мультимедийный проектор, переносной экран, компьютерные колонки, рабочее место обучающегося, шкаф для столовой посуды, стеллаж для посуды и инвентаря, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы электронные и циферблатные, жарочный шкаф, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер с дополнительными насадками для взбивания, мясорубка электрическая бытовая, мясорубка электрическая производственная, кухонный комбайн для овощи, миксер для коктейлей, кофемашина, соковыжималка, кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, миксер электрический, набор для карвинга, льдогенератор, тестораскаточная машина, машина для вакуумной упаковки, овоскоп, нитратестер, слайсер ручной, слайсер электрический, кухонный комбайн, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), моечные ванна 4-х секционная, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.
Планетарный миксер.

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППКРС Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

- 1.Н.А.Анфимова «Кулинария.», Москва, Издательский центр «Академия», 2014.
- 2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.- Академия, 2014 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
3. Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум»
<http://znanium.com/catalog.php>

Дополнительные источники:

- 1.Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 2.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» .2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
- 3.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд. М. Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

5. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-2018.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-2018.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-2018.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-2018.html>

5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет.