

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ


**ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

г. Маркс, 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
 Шаталин А.В.
« » 2018 г.



СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
 Гребнева Е.В.

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК сферы общественного
питания
протокол № 1 от 30 августа 2018 г.
Председатель  Кучеренко Н.А.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Составитель:

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

1.2. Цели и задачи учебной практики: учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии.**

В результате прохождения учебной практики по основным видам деятельности обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места;
подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранение полуфабрикатов разного ассортимента;
ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01 -108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам деятельности (ОВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1.1. - 1.4.	ПМ. 01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	36
		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	30
		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	42
			Всего часов	108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ. 01 Приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		108		
<p>Виды работ: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>				
Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание		36	2-3
	1	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Организация рабочего места.	6	2-3
	2	Обработка приёмов нарезки различными методами корнеплодов.	6	3
	3	Обработка приёмов нарезки различными методами клубнеплодов.	6	3
	4	Обработка приёмов нарезки различными методами капустных, луковых, салатных, пряных овощей.	6	3
	5	Обработка приёмов нарезки различными методами плодовых овощей.	6	3
	6	Отработка приёмов консервирование овощей и грибов. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.	6	3

Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание		30	2-3
	1	Обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.	6	2-3
	2	Отработка приёмов обработки без чешуйчатой и мелкочешуйчатой рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов.	6	3
	3	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для приготовления отварных, припущенных, жареных, запечённых блюд из рыбы.	6	3
	4	Отработка приемов приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.	6	3
	5	Отработка приемов приготовления фаршировки рыбы.	6	3
Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса и домашней птицы для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание		42	
	1	Отработка приемов приготовления мясных полуфабрикатов для варки. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов.	6	3
	2	Отработка приемов приготовления мясных полуфабрикатов для жарения. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов.	6	3
	3	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для тушения и запекания. Требования к безопасности хранения.	6	3
	4	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Требования к безопасности хранения	6	3
	5	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы в охлаждённом и замороженном виде	6	3
	6	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения	6	3
	7	Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов.		3
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов и лабораторий:

Лаборатории:

1. Учебный кулинарно - кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
3. Лаборатория товароведения продовольственных товаров, организации хранения и контроля запасов сырья.

Оснащение учебного кабинета:

1. рабочее место преподавателя;
2. посадочные места по количеству студентов;
3. комплект учебно-наглядных пособий;
4. комплект учебно-методической документации;
5. наглядные пособия.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

1. Рабочие столы по количеству обучающихся (на подгруппу),
2. стеллажи для посуды
3. Инвентарь
4. моечная ванна
5. весы настольные
6. разделочные доски
7. ножи
8. электроплиты
9. жарочный шкаф
10. пекарный шкаф
11. электрическая мясорубка
12. электрическая овощерезка
13. Миксер

14. Мультиварка
15. микроволновые печи
16. холодильники бытовые
17. стеллажи для документов
18. учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников
19. экран.

Технические средства обучения:

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением
2. мультимедиа проектор

4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Качурина Т.Н. «Кулинария» М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2014 г.
4. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2014г.
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2012г..
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Школа гастронома» 2017г.

2.Электронные учебники.

3.Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.

Электронные ресурсы1.<http://webspoon.ru/receipt/>

2. lublugotovit.ru/O_nas.html

3. lublugotovit.ru/O_nas.html

4. say7.info/cook

5. Povarenok.ru.

6. kuharka.ru/talk

7. liveinternet.ru/users/fsvetok

Сайты кулинарных телепередач

1tv.ru/sprojects - "edimdoma.ru - "Едим дома" от Юлии Высоцкой

ntv.ru/peredacha/poedinok – (Кулинарный поединок)

domashniy.ru – (Спросите повара)

smak.ua (Смак)

coolmenu.ru – (Видео рецепты)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, модулю. Мастера производственного обучения, 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.

Стажировка: Тихонова Т.И., мастер производственного обучения, стажировка в ИП Наумовой А.П. кафе «Аппетит» в объеме 144 часа

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. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета (с оценкой)

ОВД	Требования к умениям
<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</i>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>

