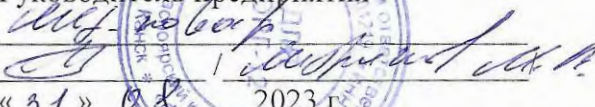


Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:
Руководитель предприятия

«31» 08 2023 г.



Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»
 /Менжитский Р.А./
«30» 08 2023 г.

Программа учебной практики
ПМ.01

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

43.01.09 Повар, кондитер

Сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС
повар, кондитер

Канск,

2023 г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента__разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 44898 и примерной программы, рекомендованной ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Разработчики:

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории

Мельникова Т.А., мастер производственного обучения

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

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

2. Задачи учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

подготовке 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

- **уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

распознавать недоброкачественные продукты;

выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

3. Форма проведения учебной практики:

прикладная

4. Место и время проведения учебной практики:

Учебная кухня ресторана

«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

согласно графика учебно-производственных работ и расписания занятий.

5. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения учебной практики.

В результате прохождения данной учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции

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 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

6. Структура и содержание учебной практики
ПМ.01

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

Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы и трудоемкость (в часах)				Форм ы теку щего конт роля
	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.					
1	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.-бчас	Вводны й инструк таж. Инструк таж по организ ации рабочег о места и безопас ности труда 45 мин	Первич ная обработ ка нарезка клубне плодов. 1ч30мин	Первич ная обработ ка,наре зка и капуст белого чанная. цветная .брокко ли 2ч30мин	Первич ная обработ ка, нарезка и грибов и пряност ей 1ч30мин	эксперт ное наблюд ение за выполн ением самосто ятельно й работы.
2	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье-бчас	Вводны й инструк таж. Инструк таж по организ ации рабочег о места и безопас ности труда 45 мин	Первич ная обработ ка рыбы Св.мор оженной минтай. 1ч30мин	Первич ная обработ ка рыбы Св.мор оженной горбуш а 2ч30мин	Первич ная обработ ка нерыбы бного водное сырье кальма Р, кревет ки 1ч30мин	эксперт ное наблюд ение за выполн ением самосто ятельно й работы.

3	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания:6час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда 45 мин	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания	Готовить полуфабрикаты из рыбы, жарки (основным способом, на гриле	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: 1ч30мин	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
4	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые6час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда 45 мин	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые 1ч30мин	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов порционные 2ч30мин	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов мелкокусковые 1ч30мин	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной работы.
5	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика 6час	Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего	Готовить порционные и мелко	Готовить порционные и мелко	Готовить порционные и мелко	экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной

		о места и безопас ности труда 45 мин	куско вые полуф абрик аты из дома шней птицы	куско вые полуф абрик аты из дома шней птицы	куско вые полуф абрик аты из дома шней птицы	работы.
			1ч30мин	2ч30мин	1ч30мин	
6	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированные традиционные виды овощей, плодов и грибов	Вводны й инструк таж. Инструк таж по органи зации рабоче го места и безопас ности труда 45 мин	Нарез ать вручн ую и механ ическ им спосо бом разли чным и форма ми, подго тавли вать к фарш ирова нные тради ционн ые виды овоще й, плодо в и грибо в	Нарез ать вручн ую и механ ическ им спосо бом разли чным и форма ми, подго тавли вать к фарш ирова нные тради ционн ые виды овоще й, плодо в и грибо в	Нарез ать вручн ую и механ ическ им спосо бом разли чным и форма ми, подго тавли вать к фарш ирова нные тради ционн ые виды овоще й, плодо в и грибо в	эксперт ное наблюд ение за выпол нением самосто ятельно й работы.
			1ч30мин	2ч30мин	1ч30мин	
7	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Вводны й инструк таж. Инструк	полуф абрика ты из	полуф абрика ты из	полуф абрика ты из	эксперт ное наблюд ение за выполн

[illegible]

			рыбы, мяса	мясны х проду ктов, 1ч30мин		
			1ч30мин			
10	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь	Вводны й инструк таж. Инструк таж по organiz ации рабочег о места и безопас ности труда 45 мин	. Храни ть обраб отанн ые овощи , плоды и грибы , предо храня ть от потем нения обраб отанн ые овощи и грибы , удалят ь излиш нюю горечь	Храни ть обраб отанн ые овощи , плоды и грибы , предо храня ть от потем нения обраб отанн ые овощи и грибы , удалят ь излиш нюю горечь	Храни ть обрабо танные овощи, плоды и грибы, предох ранять от потемн ения обрабо танные овощи и грибы, удалят ь излиш нюю горечь	эксперт ное наблюд ение за выполн ением самосто ятельно й работы.
			1ч30мин	2ч30мин	1ч30мин	
11	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде	Вводны й инструк таж. Инструк таж по organiz ации рабочег о места и безопас ности	. Храни ть обраб отанн ую рыбу, в охлаж денно	Храни ть обраб отанн ую мясо, мясны е проду кты,	Храни ть обрабо танну ю домаш нюю птицу, дичь, кролик	эксперт ное наблюд ение за выполн ением самосто ятельно й работы.

		труда 45 мин	м и замор оженн ом виде 1ч30мин	полуф абрик аты из них в охлаж денно м и замор оженн ом виде 2ч30мин	а и полуф абрика ты из них в охлаж денно м и заморо женно м виде 1ч30мин	
12	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.-6час	Дифференцированный зачёт				

7. Форма промежуточной аттестации по итогам практики:

Дифференцированный зачёт

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия. 2018 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2022 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии: «Повар» В 4-х ч.- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Виртуальный практикум: Повар, кондитер. - М.: Академия [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

9. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Реализация программы УП ПМ. 01 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование:

Весы настольные электронные;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;

Блендер ручной;
Мясорубка;
Слайсер;
Машина для вакуумной упаковки;
Куттер;
Процессор кухонный;
Овощерезка;
Набор инструментов для карвинга;
Стол производственный ;
Производственный стол с деревянным покрытием;
Производственный стол с мраморным покрытием;
Моечная ванна;
Стеллаж передвижной;
Машина посудомоечная;
Миксер погружной;
Термометр инфокрасный;
Термометр со щупом.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Разделочные доски;
Ножи поварской тройки;
Щипцы универсальные;
Лопатка;
Веселка;
Венчик;
Ложки;
Шумовка;
Гастроемкости
Кастрюли;
Сотейники;
Сковороды; сито;
Сито конусообразное(шенуа) .

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09** Повар, кондитер.

Автор (ы): Т.И. Хайлова, Мельникова Т.А
Рецензент (ы) _____

Программа одобрена на заседании методической комиссии повар, кондитер

от 11.04. 2023 года, протокол №5

Т.И. Хайлова