

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



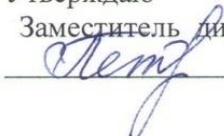
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд
кулинарных изделий различного ассортимента

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии агротехнологических
дисциплин
от «28» августа 2023 г.

Утверждаю
Заместитель директора
 Л.И. Петрова

Председатель МК
 Л.В.Турышева

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г) «Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования». Утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Разработчик:

Жуманова Екатерина Алексеевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ.....	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий различного ассортимента

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Целью освоения учебной практики является овладение обучающимися:

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

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 информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

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, 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. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности (ВД), формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

1.2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для работы в отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

1.3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика является обязательным разделом основной ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

Наименование профессиональных модулей	Квалификации для специальностей СПО	
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер	Соответствует

Выполнение работ по профессии повар, кондитер представляют собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП.

1.4. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических и лабораторных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.5. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами учебной практики является лаборатория колледжа «Учебный кулинарный цех», столовая ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления», предприятия общественного питания г. Кунгура

1.6. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения программы, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, соответствующие видам деятельности. ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебных работ на практике	Объем времен и	Формы текущего контроля
ПМ01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
1	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами	1 день (6ч.)	Экспертная оценка в форме собеседования
2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов	Проанализировать виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
3	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья	Приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на требований СанПиН.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
4	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов	Виды, назначение весоизмерительного оборудования, правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
5	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	Экспресс оценка качества по органолептическим способом и безопасности сырья, обращение с тарой, товарное соседство	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
6	Характеристика процессов подготовки рыбы с костным скелетом	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Соблюдение технологического циклаобработкирыбы, нерыбных продуктов моря, и приготовление полуфабрикатов из них.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
7	Характеристика процессов	Технологические принципы производства кулинарной	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической

	подготовки нерыбных продуктов моря,	продукции. Соблюдение технологического цикла обработки нерыбных продуктов моря, и приготовление полуфабрикатов из них.		работы
8	Характеристика процессов подготовки мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Соблюдение технологического цикла обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
9	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству. Составить заявку (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
10	Обработка, подготовка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	Соблюдать технологический процесс при механической кулинарной обработки и подготовки овощей и грибов. Нарезка и формовка овощей в за- висимости от способа их дальнейшего приготовления. Приготовление начинок для фарширования овощей. Правильность подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
11	Методы обработки и подготовки рыбы, нерыбных продуктов морядля приготовления разнообразных блюд	Выбрать метод обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Приготовить полуфабрикаты из рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками, полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
12	Обработка, подготовка мяса.	Разделка говяжьих, свиных, бараньих туш, мяса диких животных	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
13	Технологический	Приготовление полуфабрикатов из	1 день	Экспертная оценка

	процесс приготовления полуфабрикатов из мяса	мяса для варки, жарки, припускания, приготовление рубленой и котлетной массы из мяса полуфабрикатов из них.	(6ч)	практической работы
14	Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для фарширования	Выбрать метод обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикату.	1 день (6ч)	Экспертная оценка практической работы
15	Технологический процесс фарширования домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление начинок для фарширования мяса, птицы, дичи Соблюдение технологического процесса при фаршировании мяса, птицы, дичи и.	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
16	Методы обработки и подготовки субпродуктов для приготовления сложных блюд	Соблюдение последовательности технологической операции обработки и подготовки субпродуктов	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
17	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов	Соблюдение последовательности технологической операций при обработке и подготовке субпродуктов, приготовление полуфабрикатов и блюд из субпродуктов	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
18	Методы хранения полуфабрикатов в соответствии с их назначением	Соблюдение товарного соседства в холодильных камерах для сохранения большего срока годности продуктов и полуфабрикатов из них	1 день (6ч.)	Экспертная оценка практической работы
Итого			18 дней 108 часов	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции:

- плита электрическая;
- холодильный шкаф;
- мясорубка электрическая;
- овощерезка электрическая;
- моечная ванна;
- производственные столы;
- доски разделочные;
- ножи в ассортименте;
- мебель кухонная: шкафы, стеллажи;
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- весы

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария для начального профессионального образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр «Академия», 2017. – 256 с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для начального профессионального образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2015 г. – 272 с.
5. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛипринт, 2016. – 276 с.
6. Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2017
7. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, Академия, 2018
8. Самородова И.П Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов сред. проф. образования. Академия, 2015
9. Шумилкина М.Н Кондитер: учебн.пособие/М.Н.Шумилкина, Н.В.Дроздова.- Изд.3-е перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2017

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2016 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.

- 2.ГОСТ 30524-2016 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2016.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2015.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2016 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2015 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2017 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2016 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2016. – III, 1

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

- 1.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
- 2.СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
- 3.СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.2012-2018.
- 2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
- 3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.prorestoran.com> - Основы ресторанного дела.
2. <http://flunky.ru/> - Искусство обслуживания.
3. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания.
4. <http://restorator.name/> - Ресторатор: обслуживание, оборудование, кулинария.
5. <http://eda.server.ru> – Еда.
6. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню.
7. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg
8. <http://supercook.ru> - КУЛИНАРИЯ, кухни народов мира и множество разных полезных сведений

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Гастрономъ»

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Обязательным условием допуска к практике в рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является освоение общепрофессиональных дисциплин междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к учебной практике является предварительное освоение МДК.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 3-4 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.