**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

**Аннотация к рабочей программе**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**МДК.01.01**Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**МДК.01.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

 **В результате освоения производственной практики обучающийся должен 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;
	+ обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранения мяса, рыбы, птицы.
	+ 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
	+ использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
* использовать различные способы и приемы приготовления готовых полуфабрикатов сложной

**В результате освоения производственной практики обучающийся должен знать: знать/понимать:**

* 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;
	+ правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса**.**
	+ 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
	+ ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
* рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

## Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 120 часов

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей :

 В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Задачи учебной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом. |
| 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.  |
|  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий , а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы контроля: индивидуальная, групповая и фронтальная.

Методы индивидуального контроля: устный опрос, тестирование, индивидуальные консультации, тестирование, работа с базовыми листами, выполнение самостоятельных, практических и контрольных работ, заполнение таблиц, зачет.

Методы группового контроля: выполнение практических навыков.