

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО кафе
«Красный строитель»
О.В. Голобокова
29 августа 2020 г.



ТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
«Воскресенский колледж»
Е.В. Бутвенко
30 августа 2020 г.

ГБПОУ МО
«Воскресенский колледж» по
Бутвенко Е.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования).

Организация разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчики: Маслова Юлия Анатольевна мастер производственного обучения.

Рецензенты:

Рабочая программа учебной практики рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссией «Сфера обслуживания»

« 29 » _____ августа 2020 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ /С.В.Лещенко./

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы практики.	4
2. Результаты учебной практики.	5
3. Структураи содержание практики.	7
4. Условия организации и проведения учебной практики.	8
5.Контроль и оценка результатов практики.	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR. В части освоения основного вида деятельности (ВД):

Цель и задачи учебной практики

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

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовка 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 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
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,

	<p>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</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; использовать различные способы и приемы приготовления готовых полуфабрикатов сложной кулинарной продукции</p>
знания	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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;</p>

Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 120 часов в т.ч. 20 часов вариативной части

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
	УП.01			
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации п/ф из них.	Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования. Оборудование и инвентарь для практических работ. Составление заявки на сырье. Расчет с потребителем. Организация хранения полуфабрикатов.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	Обработка традиционных и <i>экзотических овощей и грибов</i> . Форма нарезки овощей, кулинарное назначение.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Организация хранения обработанных овощей и грибов.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из овощей и грибов.	Приготовление котлет картофельных, морковных, свекольных.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление п/ф «зразы картофельные», п/ф «крокеты картофельные».	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление п/ф <i>перец фаршированный, кабачки фаршированные</i> .	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление п/ф голубцов овощных, п/ф шницеля из капусты.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-	Обработка рыбы и нерыбного	Обработка рыбы с костным скелетом.	6	Текущий контроль,

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
11 ПК 1.1,1.2,	водного сырья.	Обработка рыбы на порционные куски (кругляши, филе с кожей с костями, филе с кожей без костей, филе.)		Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2, 1.3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Приготовление п/ф «рыба жареная», « <i>зразы донские.</i> »	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление п/ф котлет, биточков из рыбы.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление котлет п/ф « <i>Тельное из рыбы.</i> », « <i>Зразы рыбные рубленые.</i> »	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление п/ф котлет, биточков из кальмаров и рыбы.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарное назначение частей, приготовление полуфабрикатов из них. Обработка субпродуктов.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2, 1.4	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов.	Приготовление крупнокусковых п/ф, организация хранения.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление порционных п/ф, организация хранения.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление мелкокусковых п/ф, организация хранения.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж

Код и наименование ПК, ОК	Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики	Содержание практики	Количество часов по видам работ	Форма контроля
		Приготовление рубленой котлетной массы и полуфабрикатов из нее, организация хранения	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2	Обработка домашней птицы, кролика.	Обработка домашней птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов. Обработка кролика.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ОК 1-7, ОК 9-11 ПК 1.1,1.2, 1.4	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы.	Приготовление п/ф цыпленка–табака. Приготовление п/ф котлет рубленых из птицы.	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
		Приготовление п/ф птицы по столичному (шницель), п/ф «котлет по-киевски.»	6	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
ИТОГО				120 часов

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы УП ПМ.01 предполагает наличие лабораторий:

Учебная кухня.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды.)

Технические средства обучения :наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты.),комплекс учебно-методической документации.

Технологическое оборудование:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Миксер ;

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Столы разделочные;

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное).

Информационное обеспечение обучения

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
12. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
20. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Время прохождения учебной практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная практика профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем руководителей учебной практики.

За время учебной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой учебной практики.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация рабочей программы учебной практики должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

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.

Результаты Обучения (практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой подготовка полуфабрикатов из мяса .	Текущий контроль, Практическое задание,
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка овощей, рыбы мяса, домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием. Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль, Практическое задание
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	Текущий контроль, Практическое задание, бракераж.

