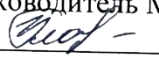


ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
 Блажко И.В.
(протокол № 4 от 27 июня 2024 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
 О.В. Лапса
«28» июня 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
**профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработал: мастер
производственного обучения
Червяков Александр Васильевич

с. Бея, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	15

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 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения основного вида деятельности – выполнение работ по профессии **Повар, кондитер**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Программа учебной практики и профессионального модуля ПМ.01 может быть использована как программа профессионального обучения, а так же в рамках освоения ППКРС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2.Цели и задачи учебной практики.

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциями способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики – совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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, весо измерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектовании) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.
- **уметь:**
 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо измерительные 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, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.

1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики ПМ.01Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Всего– 108часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках **ПМ.01 Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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, 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, птицы, дичи.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессионально 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.
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

	обще человеческих ценностей.
OK07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурс по сбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
OK09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
OK 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.

Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

	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, птицы, дичи.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета потребителями.

3.2.

Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	12
Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря,	Тема 1: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.	6
	Тема 2: Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6

весомизмерительных приборов		
Приготовление, порционирования, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 4: Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	48
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Тема №5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	48

3.3.Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1.Подготовка рабочего места, весо измерительных приборов	оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	12
Тема1.1подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	Урок№1 Подготовка рабочего места для обработки сырья.	6
Тема1.2:соблюдения правило охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Урок№2 Соблюдения правило охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
Раздел2. Осуществлять обработку, подг	отовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	18

птицы, дичи, кролика		
Тема2.1. Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Урок№3 Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.	6
	Урок№4 Проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты.	6
	Урок№5 Проверить качество мяса птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты.	6
Раздел3.Приготовление, порционирован	ие, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента	36
Тема3.1:Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Урок№6 Обработка различными методами рыб с костным скелетом, нерыбное водное сырье.	6
	Урок№7 Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы	6
	Урок№8 Приготовить полуфабрикаты из рубленной массы	6
	Урок№9 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6
	Урок№10 Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей.	6
Раздел 4.Проводить приготовление и ассортимента для блюд, кулинарных изде	Подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного лий из мяса, птицы, дичи	54
Тема 4.1.Приготовление и подготовка к	Урок№12 Приготовление крупнокусковых мясных	12

реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	полуфабрикатов	
	Урок№13 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	6
	Урок№14Приготовление порционных полуфабрикатов	6
	Урок№15Приготовление полуфабрикатов птицы, из дичи и кролика.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской «Лаборатория поварское дело».

Обснащением мастерской «Лаборатория поварское дело»

1. Разделочные доски 1.
- Ножи-.6
3. Мешок для мусора. 4.
- Сковороды.
5. Кастрюли с толстым дном . 6.
- Ситы металлические.
7. Лопатки
8. Блюдо для готового изделия 9.
- 9.Вилки
10. Бумажное полотенце.
11. Пароконвектомат.
12. Весы электронные МТ6 В1ДА-8/4 13.
- 13.Индукционная плита
14. Электро мясорубка
- 15.Холодильное оборудование

4.2. Информационное обеспечение Основные источники

- 1.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]:учеб. Мальгина С.Ю. –М.: Академия, М.,2014–420с.
- 2.СоколоваЕ.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]:учеб. Соколова Е.И–М.: Академия, М.,2014–224 с.
- 3.Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены[Текст]: учеб. Горохова С.С– М.: Академия, М., 2012. – 230с.
- 4.Анфимова Н.А. Кулинария[Текст]: учеб. Анфимова Н.А.–М.: Академия, М.,2013 – 370с.

Дополнительные источники

- 1.РубинаЕ.А. Санитария и гигиена питания[Текст]:учеб. Рубина Е.А.– М.: Академия,М.,2005–160с
- 2.ДубцовТовароведение пищевых продуктов[Текст]:учеб .Дубцов Е.А. – М.:Академия,М.,2000– 524с.
- 3.Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания[Текст]:учеб. Стрельцов А.Н–М.:Академия,М.,2006 –187с.
- 4.СопинаА.Н.Пособиедляповара[Текст]:пособие.СопинаА.Н.– М.:Академия,М.,2005– 187с.
- 5.ПотаповаИ.И.Первичнаяобработкапродуктов[Текст]: учеб. Потапова И.И.– М.:Академия,М.,2008 –195с.
- 6.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]:учеб. Золин В.П.–М.: Академия, М., 2008– 215с.
- 7.БотовМ.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания[Текст]:учеб. Ботов М.И.–М.: Академия, М.,2008– 321с.
- 8.ХарченкоН.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий[Текст]:сборник Харченко Н.Э.–М.:Академия,М.,2008 –378с.

Интернет-ресурсы

- 1.Российскаягосударственнаябиблиотека[Электронный ресурс]/Центринформ. Технологий РГБ; ред. ВласенкоТ.В.;Web– мастерКозлова Н.В.-Электрон.Дан.–М.:Рос.Гос.Б-ка,1997.–
Режимдоступа:<http://www.rsl.ru>,свободный.–Загл. сэкрана –Яз. русс., англ.

Исследовано в России[Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. /Моск.физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998.–
Режим доступа к журн.:<http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения(сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, рабочего места.	Формы контроля обучения: —практические задания по работе по плану Формы оценки -традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: —выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; — делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. Методы оценки результатов обучения: —формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря ,инструментов, весоизмерительных приборов.	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
Имеет практический опыт приготовления, порционирования (комплектовании) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями.	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать , безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями регламентами;	
Умеет соблюдать правила	

сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения	