**Приложение V.2.**

**к ООП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УП.01 Учебной практики**

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

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Ардатов**

**2019 г.**

Рассмотрено на заседании методической комиссии

преподавателей профдисциплин и мастеров п/о

Протокол №\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Кошечкина Е.Г./

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

(ГБПОУ Областной многопрофильный техникум)

Разработчик: Комкова О.И. преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт программы учебной практики |  |
| 2 | Результаты освоения программы учебной  практики |  |
| 3 | Тематический план и содержание учебной  практики |  |
| 4 | Условия реализации программы учебной  практики |  |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики |  |

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

ПРАКТИКИ

1. Область применения программы**:**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ППССЗ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в части освоения квалификации: **повар, кондитер**

(наименование квалификации)и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1. Цели и задачи учебной практики:

* формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности;
* выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии повар, кондитер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

|  |  |
| --- | --- |
| ВПД | Требования к умениям (практическому опыту) |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки 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 |

1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента-72ч.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики

является сформированность у студентов практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

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

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| 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.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| 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, 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 |

**3. Структура и содержание программы учебной практики**  
  
 **3.1. Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, тем** | **Виды работ** | **Объём часов** |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |  | **72** |
| ***Тема 1.***  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. | **6** |
| **Тема 2.**  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. | **6** |
| **Тема 3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). | **6** |
| **Тема 4*.*** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатовиз них | Размораживать,обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. | **6** |
| **Тема 5.**Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы. | **6** |
| **Тема 6.**Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | Размораживать, обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  Оценивать качество обработанной рыбы, органолептическим способом.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рыбы. | **6** |
| **Тема 7.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из неё в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **12** |
| **Тема 8.**Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты.  Оценивать качество обработанных мяса, мясных продуктов, органолептическим способом.  Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса и мясные продукты. | **6** |
| **Тема 9.**Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов**.**Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. | Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  Хранить обработанное мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | **6** |
| **Тема 10.** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика.  Оценивать качество обработанных домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.  Охлаждать, замораживать,вакуумировать обработанные полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. | **6** |
| **Тема 11.** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.  Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Дифференцированный зачёт. | **6** |
| **Всего:** |  | **72** |

**4.УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ ПРОФЕССИИ**

**Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства**

Рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, доска; мультимедийный проектор, компьютер, экран, CD-диски по основным темам, калькуляторы, горка деревянная для муляжей, муляжи продовольственных товаров; стенд «Профессиональная характеристика «Повар», стенд по охране труда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

**Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места**

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся; доска; компьютер, мультимедийный проектор и экран; комплект бланков технологической документации; производственные столы; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф, микроволновая печь); весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические и механические); холодильное оборудование (шкаф холодильный и морозильный); механическое оборудование; производственный инвентарь и инструменты; кухонная и столовая посуда, шкаф для хранения дидактического и раздаточного материала.

**Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)**

**( учебный кулинарный цех)**

Рабочее место преподавателя, ноутбук, мультимедийный проектор, переносной экран, доска, шкаф для столовой посуды, место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья), весы электронные и циферблатные, жарочный шкаф, микроволновая печь, микроволновая печь с функцией конвекции, плита электрическая, электрическая сковорода, электрогриль, шкаф холодильный, шкаф морозильный (ларь), бытовой холодильник, блендер ручной с дополнительными насадками для взбивания, блендер погружной, овоскоп, мясорубка электрическая, кухонный процессор, миксер для коктелей, кофемашина с капучинатором, нитраттестер, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная), кофемолка, мармит, картофелечистка, водонагреватель, электрический котел пищевой, мультиварка, фритюрница, слайсер ручной, электрическая сушилка для овощей и фруктов, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, стеллаж передвижной, моечные ванны, стол производственный с моечной ванной, машина посудомоечная, стол с пищевым покрытием, стол с пластиковым покрытием, сушилки для посуды, набор столовой посуды, набор сковородок, набор кухонной посуды, набор столовых приборов, разделочные доски.

Планетарный миксер, слайсер.

* 1. **Общие требования к организации образовательного процесса**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводиться концентрированно .

* 1. **4.1.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд по профессии «Повар» или «Кондитер».

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основная учебная литература.**

1.Технология приготовления пищи сред. проф. образования/ [Рагель Светлана Ивановна](https://new.znanium.com/catalog/author-books?ref=fb406c0d-369f-11e9-a56f-90b11c31de4c)

Год издания: 2018 .- кол-во страниц: 570. Вид издания:Учебное пособие. Издательство: [Республиканский институт профессионального образования](https://new.znanium.com/catalog/publisher-books?ref=883ab3d6-6835-11e6-93a4-90b11c31de4c). Режим доступа: <http://znanium.com/>

2.Технология продукции общественного питания. [Куликов Д. А.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%84%D0%B0%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2#none), Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/

**Дополнительная учебная литература**

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192с.

2. Кулинария. Учебник. Анфимова Н.А., ИЦ « Академия», 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. Товароведение пищевых продуктов. Матюхин З.Н. Учебник. ИЦ «Академия»,2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/>

4.Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. Самородова И.П. ИЦ» Академия», 2015 г

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики  дифференцированный зачет. |