

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 16.05.2020
Председатель методического совета
Харченко И.В. *И.В. Харченко*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля**

43.01.09 Повар, кондитер

Игарка, 2020

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 9014н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. №и40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г. регистрационный № 38940).

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.
_____/_____/«____»_____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

Методическим советом КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____
Протокол № __, «____» _____ 20__ г. Председатель _____/_____/_____

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна – старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Эксперты:

Внутренний:

Харченко Ирина Вячеславовна – методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Внешний:

Марачковская Алена Александровна – индивидуальный предприниматель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09. Повар, кондитер** в укрупненной группе профессий **43.00.00 Сервис и туризм**

1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика является частью профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (ПМ. 01).

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения:

В результате производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.3.1. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности

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

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.3.2. В результате прохождения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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
--	--

1.4. Количество часов на производственную практику – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование компетенции, темы	Содержание темы	Кол-во часов	Уровень усвоения
ПК 1.1. – 1.4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Составление Плана-меню, оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	6	3
	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке овощей и грибов. Обработка корнеплодов, картофеля, капустных, луковых овощей, огурцов и помидор.	6	
	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке овощей и грибов. Подготовка овощей к фаршированию, подготовка их к хранению.	6	
	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом. Обработка мороженой рыбы, подготовка полуфабрикатов для рыбы отварной, припущенной и жареной целиком. Подготовка полуфабрикатов к хранению.	6	
	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом и нерыбного водного сырья. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов для жаренья основным способом и во фритюре, подготовка их к хранению.	6	
	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке мяса. Обработка мяса убойных животных, приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, подготовка их к хранению.	6	
	Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработ-	6	

	<p>ке мяса. Обработка мяса убойных животных, приготовление порционных полуфабрикатов, подготовка их к хранению.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке мяса. Обработка мяса убойных животных, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов, подготовка их к хранению.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке мяса. Обработка мяса убойных животных, приготовление натуральной рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них. Подготовка полуфабрикатов к хранению</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке мяса птицы. Обработка мяса птицы, подготовка тушек птицы к варке и жаренью целиком, порционными кусками, подготовка их к хранению.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке мяса птицы. Отделение филе куриной грудки и приготовление полуфабрикатов из него, подготовка их к хранению.</p> <p>Оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, организация рабочего места при обработке мяса птицы. Приготовление котлетной и кнельной масс из птицы, полуфабрикатов из них, подготовка их к хранению.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в цехах предприятий общественного питания города с использованием их оборудования на основании договоров безвозмездного материального пользования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники

1. Н.Э.Харченко. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие Издательский центр «Академия» 2012. – 512 с.
2. 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.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П.Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
5. 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..
6. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
7. Учебник. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ИЦ «Академия». 2015.
8. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. ИЦ «Академия». 2013.
9. Учебное пособие. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. ИЦ «Академия» 2012 г
10. Учебник. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ИЦ «Академия». 2017.

Дополнительные источники

1. Учебное пособие. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях. ИЦ «Академия». 2007.
2. Учебник. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2003.
3. Учебник. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. ИЦ «Академия». 2001.
4. Учебное пособие. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум. ИЦ «Академия». 2008.
5. Учебное пособие. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. ИЦ «Академия». 2012.
6. Учебное пособие. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. ИЦ «Академия». 2013.
7. Учебник. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных). Изд. «Дашков и К». 2000.
8. Учебное пособие. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. ИЦ «Мастерство». 2001.
9. Учебное пособие. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». ИЦ «Академия». 2012.
10. Учебник. Анфимова Н.А. Кулинария. ИЦ «Академия». 2005..
11. Сост. В.А.Барановский. Повар. – Минск: Букмастер, 2013 – 448 с.
12. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374

Журналы

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Современный ресторан»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения и руководителем практики от предприятия в процессе выполнения производственных индивидуальных заданий и коллективных задач в местах прохождения практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;- 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	<p>Наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения индивидуальных заданий и коллективных работ.</p>

сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	
--	--