

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Димо-
ва О.А.
« ____ » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 01
по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: 16675 Повар

Программа учебной практики (далее УП) профессионального модуля **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель специальных дисциплин
Лихачёва К.В., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК
Информационно-экономического
и торгово-кулинарного профилей
Протокол № __ от «__» _____ 2021 г
Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 01
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 01
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 01
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП 01
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 01

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП 01

1.1 Область применения программы

Данная программа УП по профессиональному модулю **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Программа подготовлена для обучения обучающихся (базовой углублённой подготовки) в освоении вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

1.2 Цели и задачи УП

Целью прохождения УП является подготовка обучающихся к осознанному и углублённому освоению основного вида профессиональной деятельности **приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**; формирование и развитие у обучающихся **практико-ориентированную подготовку первоначальных практических умений** в рамках модуля, для дальнейшего освоения рабочей профессией.

Задачи:

обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения технологических процессов, характерных для закрепления знаний по **приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**;

воспитание высокой культуры трудолюбия, аккуратности, при выполнении операций технологического процесса по **приготовлению полуфабрикатов**;

развитие интереса в сфере профессиональной деятельности, в области общественного питания;

способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятие **нужного решения** в производственных ситуациях.

1.3. Место проведения УП Учебная практика проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ЛГК».

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы УП 01

Всего **108 часа**

в том числе 6 часов дифференцированный зачёт.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт в форме практической проверочной работы.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП 01

2.1 Требования к результатам освоения УП 01

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарного курса **МДК 01. 01 Организация приготовления и подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента**

МДК 01. 02 Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд кулинарных изделий из овощей и грибов.

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов (далее п/ф) из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовление п/ф;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении п/ф.

Приобрести практические умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные 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, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения.

Результатом освоения программы УП 01 является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

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.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление 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, кролик.

3. . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП 01

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

3.1 Тематический план

№ п/п	Код УП	Наименование профессиональных компетенций	Кол-во часов
1	ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
2	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	24
3	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы	30
4	ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	48
Итого:			108

3.2 Содержание УП

Код ПК	Наименование раздела УП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		108	
	Раздел модуля 1: Организация процесса обработки сырья, приготовления и подготовки 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.		6	
	Тема 1.1 Организация и техническое оснащение рабочих мест по обработке и приготовлению полуфабрикатов	1. Техника безопасности во время работ в овощном и мясо-рыбном цехе. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте, по подготовке рабочего места в овощном, мясо-рыбном цехе. 2. Организация рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами повара овощного и мясо-рыбного цеха.	6	3
	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		102	
<i>ПК1,2</i> <i>ПК1.3</i> <i>ПК1.4</i>	Осуществлять обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей и грибов.		24	
	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из клубнеплодов, корнеплодов	6	3
		2. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из плодовых овощей	6	
		3. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из капустных овощей, луковых, салатно-шпинатных и десертных овощей.	6	
		4. Механическая кулинарная обработка и подготовка приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов из грибов	6	
<i>ПК1,2</i> <i>ПК1.3</i>	Осуществлять обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья		30	

ПК1.4				
	Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него	1. Механическая кулинарная обработка рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой, приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы: кругляш, рыба восьмерка, кольбер, чистое филе, бабочка. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	3
		2. Обработка рыбы для фарширования. Приготовление фаршей и начинок для рыбы, приготовление фаршированной рыбы, упаковка и хранение.	6	
		3. Обработка рыбы для приготовления рыбной котлетной массы. Приготовление, вакуумирование, маркировка и замораживание полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, рулет, тельное, тефтели.	6	
		4. Обработка рыбы для приготовления рыбной кнельной массы. Приготовление, вакуумирование, маркировка и замораживание полуфабрикатов из рыбной кнельной массы: кнели, маффины, фрикадельки.	6	
		5. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов: кальмары фаршированные, креветки пластованные. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
ПК1,2 ПК1.3 ПК1.4	Осуществлять обработку, приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		48	
	Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1. Размораживание, обработка и приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо шпигованное, стейк, антрекот, медальон, бифштекс, бефстроганов, гуляш, азу. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	3
		2. Размораживание, обработка и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: котлета натуральная, рулет, шашлык. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
		3. Размораживание, обработка и приготовление полуфабрикатов из баранины: корейка фаршированная корона, лопатка фаршированная в карман, котлета натуральная, шашлык, плов. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
		4. Механическая обработка мяса, приготовления котлетной и рубленой массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, зразы, тефтели, рулет, бифштекс, котлеты, люля-кебаб. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
		5. Механическая обработка птицы, дичи приготовление полуфабрикатов: заправка птицы, котлета по-киевски, рулет из птицы. Вакуумирование, маркировка и	6	

	охлаждение готовых полуфабрикатов.		
	6. Механическая обработка кролика приготовление полуфабрикатов: кролик порченный целиком, порционные полуфабрикаты. Вакуумирование, маркировка и охлаждение готовых полуфабрикатов.	6	
	7. приготовление котлетной и кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее: биточки, кнели, рулет, фарш муслин, маффины.	6	
	8.Размораживание, обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов: мозги, печень, сердце, ноги.	6	
Дифференцированный зачёт	Проверочная работа Приготовление п/ф из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика.	6	
<p>УМЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные 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, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения 			
ВСЕГО		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП

4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы УП предполагает наличие производственной мастерской и лаборатории.

Оснащение

комплект учебно-методической документацией;
наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
комплект учебно-методической документацией для мультимедиа.

Оборудование рабочих мест

тепловое оборудования
механическое оборудование
холодильное оборудование
комплект инвентаря
не механическое оборудование
комплект посуды
комплект столовых приборов
моечные ванны

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники
Комплект плакатов
Интернет – ресурсы

1.3 . Общие требования к организации образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для обучающихся. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

1.4 Место УП в структуре.

УП базируется на освоение предметов общепрофессионального цикла:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Основы калькуляции и учёта;
- Охрана труда;

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на УП.

1.5 Формы проведения УП.

УП руководит мастера производственного обучение по профессии «Повар, кондитер». Каждому обучающемуся предоставляется равнозначные рабочие места.

1.6 Время проведения УП.

УП проводится в течение учебного года на 1 курсе. УП проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими знаниями в рамках профессионального модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УП

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по ВПД, **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, и умений.

Текущий контроль проводится мастером производственного обучения. Обучение по УП 01 завершается аттестацией, в форме дифференцированного зачёта мастером производственного обучения.

Формы и методы текущего и итогового контроля по УП 01 самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p style="text-align: center;"><i>Выполнение итоговой комплексной работы</i></p> <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудования производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление п/ф, обеспечивать условия, соблюдать сроки хранения</p>
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	
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	