

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.09.2020
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**учебной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09.
«Повар, кондитер»

Разработчики:

Степанова Мария Анатольевна, Никитина Валентина Вениаминовна преподаватели технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико - технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики (по профилю специальности) УП.01 по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих для Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой учебной практики является мастерская №118 «Поварское дело».

1.2. Цели и задачи учебной (по профилю специальности) практики:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Учебная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
ПК 1.4 Проводить приготовление и	– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в

деятельности	соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Иметь практический опыт	-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	-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 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

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

- Осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания (технологической схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции) и дневника по практике.
- Руководители практики знакомятся с дневником и заданием студента;
- Руководители практики осуществляют оценивание умений и первоначального практического опыта.
- Оценивание производится в виде демонстрационного зачёта, с показом умений по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, с учётом стандартов WorldSkill и конкурсного задания WorldSkill на текущий год.
- Оценивание демонстрационного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, регулировку оборудования, организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

- Студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;
- Руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- Руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.
- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных и общих компетенций в Аналитической справке.

– 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики		Объем часов
1	2		3
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			72
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления к реализации полуфабрикатов из них	Содержание		4
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с должностными инструкциями повара	
	2.	Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Осуществление приемов минимизации отходов при обработке сырья. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание		12
	1.	Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	
	2.	Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов органолептическим способом;	
	3.	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов.	
	4.	Осуществление хранения обработанных овощей, плодов и грибов, предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи.	
	5.	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	6.	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание		10
	1	Оценка наличия, проверка качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2.	Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья.	
	3.	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Осуществление хранения обработанной рыбы и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.	
	4.	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	5.	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных	Содержание		10
	1.	Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		дичи и кролика.	
	2.	Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
	3.	Осуществление хранения обработанного мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из них в охлажденном и замороженном виде.	
	4.	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
	5.	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		2
	1.	Нарезка вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов в соответствии с требованиями Worldskills.	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4
	1.	Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы) в соответствии с требованиями Worldskills.	
	2.	Обработка различными методами нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями Worldskills .	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		10
	1.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы в соответствии с требованиями Worldskills .	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из порционных кусков обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы) в соответствии с требованиями Worldskills.	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из порционных кусков, из различных видов филе, полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы в соответствии с требованиями Worldskills.	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки, кнели, суфле, муссы, галантины) в соответствии с требованиями Worldskills.	
	5.	Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы (целиком и порционными кусками) в соответствии с требованиями Worldskills.	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание		2
	1.	Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов из мяса в соответствии с требованиями Worldskills.	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		6
	1.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковые и порционные полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями Worldskills.	
	2.	Приготовление полуфабрикатов мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями Worldskills.	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без, кнельной массы (кнели, суфле, муссы, галантины) в соответствии с требованиями Worldskills .	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		4
	1.	Размораживание, обработка, подготовка различными способами домашней птицы, дичи и кролика и полуфабрикатов из них в соответствии с требованиями Worldskills .	
	2.	Заправка тушек домашней птицы, дичи, подготовка к последующей тепловой обработке в соответствии с требованиями Worldskills.	
Тема 2.7	Содержание		8

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1.	Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями Worldskills.	
	2.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями Worldskills.	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.) в соответствии с требованиями Worldskills.	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы птицы (кнели, суфле, муссы, галантины) в соответствии с требованиями Worldskills .	
ВСЕГО			72

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики УП.01 предполагает наличие мастерской №118 «Поварское дело» , оснащенной производственным оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями Worldskills:

1. Механическое оборудование (картофелеочистительная машина, куттер, электрическая мясорубка, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, подтоварники, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды и т.д.)

Мастерская №118 «Поварское дело» оснащена учебными столами: двухместными (8), стульями ученическими (16); При лаборатории созданы УМК по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.