

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ОДОБРЕНА на заседании

ПЦК Профессии Повар-кондитер

Протокол от «26» июня 2019 г. № 6

Председатель ПЦК Исакина А.А.Исакина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

Князева О.В.Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
	ПРИЛОЖЕНИЯ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации: повар и вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.2. Цели и задачи практики

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

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.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

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 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.

1.3. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в форме практических занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.4. Место и время проведения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

1.5. Количество недель (часов) на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего в рамках освоения ПМ.01 – 110 часов, в том числе:

учебная практика УП.01 – 3 недели (108 часов);

промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 2 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ООП ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности (профессии).

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Тематическое планирование и содержание работ учебной практики ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
1.1 - 1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	110	1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов 2. Нарезка	Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов, нарезка овощей.	8
			1 Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;	Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	8
			1. Подготовка круп к производству 2. Подготовка бобовых к производству 3 Приготовление полуфабрикатов из круп	Тема 3. Подготовка продуктов и приготовление полуфабрикатов из круп, яиц и творога.	8
			1 Подготовка яиц к производству 2 Подготовка творога к производству 3 Приготовление полуфабрикатов		
			1. Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Замес теста	Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из теста.	10

			3. Приготовление фаршей и начинок 4. Формование и тепловая обработка изделий из теста		
			1. Механическая кулинарная обработка рыбы 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	18
			1. Пластование рыбы на филе 2. Приготовление котлетной и кнельной массы 3. Приготовление полуфабрикатов	Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной массы	10
			1. Механическая кулинарная обработка туши 2. Приготовление полуфабрикатов 3. Обработка субпродуктов	Тема 8. Механическая кулинарная обработка туш (говядина, свинина, баранина) мяса, субпродуктов, приготовление полуфабрикатов	10
			1. Приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы 2. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы	18
			1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи 2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы 3. Обработка кролика и приготовление	Тема 10. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	18

			полуфабрикатов из него			
					Дифференцированный зачёт	2
					Всего	110

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораторий информационных технологий, программирования и баз данных, сетей и систем передачи информации, программных и программно-аппаратных средств защиты информации.

Технические средства обучения:

- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь
- Шкаф холодильный
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
- Набор инструментов для карвинга
- Шкаф жарочный электрический секционнo-модулированный ШЖЭСМ-3
- Плита электрическая секционнo-модулированная ПЭСМ-4
- Плита электрическая секционнo-модулированная ПЭСМ-4 ШБ
- Плиты бытовые 4-х конфорочные
- Стеллаж для посуды передвижной
- Стеллаж для посуды закрытый
- Ванны 2-х секционные для мытья посуды
- Столы производственные с бортами
- Столы производственные без бортов с полкой
- Столы подстановочные

4.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус,

2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-1. — URL: <https://book.ru/book/940096> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL: <https://book.ru/book/940112> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
 3. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва: КноРус, 2020. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
 4. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. — Москва: Русайнс, 2021. — 79 с. — ISBN 978-5-4365-5260-6. — URL: <https://book.ru/book/936946> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404> (дата обращения: 26.04.2021). — Текст: электронный.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2006г.
3. Усов В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для НПО. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. — М.: Издательский центр "Академия", 2015г.
4. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: учебник для студентов НПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2008г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Учебная практика реализуется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо в профильных организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между профильной организацией и образовательной организацией. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

По результатам учебной практики руководителями практики формируется аттестационный лист. В период прохождения учебной практики обучающимися ведется дневник практики.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике; полноты и своевременности представления дневника практики.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие учебную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики:

наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессионального цикла, эти преподаватели и преподаватели производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения учащимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет независимая комиссия, включающая представителя социальных партнеров образовательного комплекса (шеф-повара производства базы практики), старшего мастера и ассистента, выбираемого из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК преподавателей п/о и преподавателей спец. дисциплин. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в объеме **110** часов с «____» _____ 20__ г. по «____» _____

20__ г. в организации /на предприятии

ГБПОУ «ПХТТ» г.Пермь, ул. Чистопольская, д.11

наименование организации/предприятия, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся (ейся) во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оптимальный /средний/ допустимый уровень)
1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов 2. Нарезка		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов;		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Подготовка круп к производству 2. Подготовка бобовых к производству 3. Приготовление полуфабрикатов из круп		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Подготовка яиц к производству 2. Подготовка творога к производству 3. Приготовление полуфабрикатов		
1. Подготовка продуктов для приготовления теста 2. Замес теста 3. Приготовление фаршей и начинок 4. Формование и тепловая обработка изделий из теста		оптимальный/средний/допустимый уровень

1. Механическая кулинарная обработка рыбы 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Пластование рыбы на филе 2. Приготовление котлетной и кнельной массы 3. Приготовление полуфабрикатов		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Механическая кулинарная обработка туши 2. Приготовление полуфабрикатов 3. Обработка субпродуктов		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Приготовление мясной натуральной рубленой и котлетной массы 2. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы		оптимальный/средний/допустимый уровень
1. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи 2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы 3. Обработка кролика и приготовление полуфабрикатов из него		оптимальный/средний/допустимый уровень
Итого:		

Руководитель практики от ГБПОУ «ЛХТТ»

(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата _____

(подпись, М.П.)

/ _____ /

расшифровка подписи

