

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Альметьевский профессиональный колледж»**

«Рассмотрено»

на заседании ЦМК

Председатель ЦМК

 /Ф.Б.Шарипова/

Протокол

№ 1 от «29» 08 2024г.

«Утверждено»

Директор ГБПОУ «Альметьевский
профессиональный колледж»

 /Ф.Б.Шарипова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПМ 01 Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента
по подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 «Повар, кондитер»

2024г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по подготовке квалифицированных рабочих и служащих **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Альметьевский профессиональный колледж»

Разработчик(и): Ахметшина Д.Г.

Рекомендовано методическим советом протокол № 1 от «29» августа 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание программы учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Учебной практики** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09. 2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части

освоения квалификаций: **повар, кондитер**
и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

1.2. Цели учебной практики: формирование у обучающихся студентов первичных практических умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

В результате изучения профессионального модуля **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, 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 из них;
- рецептуры, 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

1.3. Требования к результатам учебной практики.

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.	ПК1.1. 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.

1.4. Формы контроля:

учебная практика – зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы практики.

Всего: 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
учебная практика - **72 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

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

Код	Наименование профессиональной компетенции
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.

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные общие компетенции:

Код ОК	Наименование общей компетенции
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

3.1. Объем и виды практики по профессии «Повар, кондитер»

Вид учебной практики	Количество часов	Форма проведения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Распределенная
Вид аттестации: зачет		
Итого:	72	

3.1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	72	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6	3
ПК 1.2				Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	18	3
ПК 1.3				Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов: - проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.	6	
ПК 1.4				Обработка различными способами и подготовка рыбы, нерыбного водного сырья:	6	
				Обработка различными способами и подготовка мяса, домашней птицы, дичи, кролика: проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш. Проверить качество мяса домашней птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты.	6	
				Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей. Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов.	6	3

			разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	12	3
				Обработка различными методами рыб с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из обработанной рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.	6	
				Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	6	
				Приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса и мясных продуктов.	24	3
				Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	6	
				Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов.	6	
				Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика.	6	
				Приготовление и подготовка к реализации, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд.	6	
				Зачет	6	
				Итого часов	72	
				Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерских, лабораторий, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. Оборудование:

- 1) Электрические плиты;
- 2) Мясорубка;
- 3) Резиновые коврики;
- 4) Холодильный шкаф;
- 5) Производственные столы;
- 6) Шкафы для хранения инструментов, инвентаря, посуды, тары;
- 7) Санитарно – техническое оборудование: раковины;
- 8) Гардеробная, оснащенная шкафами для раздельного хранения верхней и рабочей одежды;
- 9) Учебная доска;
- 10) Хозяйственное оборудование для влажной уборки лаборатории.

2. Инструменты и приспособления:

Инструменты и приспособления, используемые для обучения ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

кастрюли, ножи с маркировкой О.С., О.В., Р.С., Р.В., М.С., М.В., доски с маркировкой О.С., О.В., Р.С., Р.В., М.С., М.В., тазы маркированные, поварская игла, веселки, сито, дуршлаг, противни, сковороды, посуда, приборы, салфетки, терки, слайсер, весы.

3. Средства обучения:

- 1) Проектор, компьютер, демонстрационный экран, презентации по теме учебной программы, обучающая медиотека;
- 2) Плакаты схем приготовления полуфабрикатов, блюд, кондитерских изделий;
- 3) Инструкционно – технологические карты;
- 4) Оборудование, инвентарь, инструменты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П.Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с.
2. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева –2-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
3. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина –4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительные источники

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. / - М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 96 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 128 с.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.В.Овчинникова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 96 с.
4. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Потапова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2006. – 112 с.
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч.1.: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.Е.Еськова и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2011. – 208 с.
6. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч. Ч.2.: учеб. пособие для нач. проф. образов. / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная, Н.В.Доценко и др./ М.: Издательский центр «Академия». 2011. – 192 с.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Э.Харченко, - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 496 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.100menu.ru
2. www.dom-eknig.ru
3. www.tsf2000.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Наблюдение за выполнением практических работ</p> <p>оценка выполнения практической квалификационной работы</p>
Результаты обучения (основные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выполнение творческой работы (участие в конкурсах)
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за выполнением практических работ, оценка выполнения практической квалификационной работы
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие на олимпиадах
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Выполнение творческой работы
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Наблюдение за выполнением практических работ.

ситуациях	
ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Наблюдение за выполнением практических работ.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение творческой работы.