



БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора № 290
от 02.09 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

ООО "НО "Мачальник"

наименование организации (работодателя)

Секция по управлению персоналом

наименование должности

М.В. Волкова Н.В.

подпись И.О.Ф.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

«05» _____ 2021 г.

Форма обучения очная

Курс 2

Семестр 4


Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) РАЗРАБОТАНА на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- положения о производственной практике (производственном обучении) обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва).

- Разъяснений по формированию примерных программ профессиональных модулей и учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации.


РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения на заседании методического объединения по направлению социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 2021 г.
Руководитель МО  Ф.З. Омарова

СОГЛАСОВАНО методическим советом
Председатель МС  Е.А. Левина

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

Составители: Кудленок Екатерина Сергеевна, мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж» 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	36

ПРИЛОЖЕНИЯ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

1.1 Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм и основных видов деятельности (ВД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

1.2. Цели и задачи практической подготовки (учебная практика): формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по видам деятельности обучающихся должен **уметь**:

ВД	Требования к умениям
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	<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, филировании, 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
--	--

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» и данной программе дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер»;
- анализа требований регламента WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практической подготовки (учебная практика):

В рамках освоения ПМ 01 - 72 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (учебная практика) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности (ВД),

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

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
У ₁	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
У ₂	распознавать недоброкачественные продукты;
У ₃	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;
У ₄	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
У ₅	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
У ₆	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

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

3.1 Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 1 Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья	12
			Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Тема 2 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	30
			Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 3 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. приготовить соусы мясные красные	30

3.2 Содержание практической подготовки (учебная практика)

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			72	
Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для обработки сырья	Содержание		6	
	1	Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда.		1
	2	Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья		1
Тема 1.2. Обработка и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		6	
	1	Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.		1
	2	Проверить качество говядины, свинины, баранины перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.		2
	3	Проверить качество мяса домашней птицы, дичи кролика перед разделкой на полуфабрикаты. Произвести обработку туш.		2
Тема 1.3. Обработка и подготовка овощей, грибов.	Содержание		6	
	1	Проверить годность традиционных видов овощей плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом.		1
	2	Простые формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, овощей и грибов плодовых, томатных, десертных, пряных, салатных овощей TO WSR/WSI .		2
	3	Обработка и нарезка грибов		2

Тема 1.4. Обработка и подготовка овощей, грибов.	Содержание		6	
	1	Обработка и нарезка овощей сложными формами нарезки овощей		2
	2	Подготовка овощей для фарширования и приготовления полуфабрикатов.		2
Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Содержание		6	
	1	Обработка различными методами рыб с костным скелетом		2
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		2
	3	Подготовка и упаковка полуфабрикатов к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	2	
Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Содержание		6	
	1	Приготовить полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы		2
	2	Подготовка и упаковка полуфабрикатов к реализации.		2
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	1	Обработка нерыбного водного сырья		2
		Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья		2
2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	2		
Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и телятины	Содержание		6	
	1	Приготовление крупнокусковых мясных полуфабрикатов		2
	2	Приготовление порционных мясных полуфабрикатов		2
	3	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	1	
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины и телятины	Содержание		6	
	1	Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов		2
	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
Тема 1.10 Приготовление мясных полуфабрикатов из натуральной рубки	Содержание		6	
	1	Приготовление мясных полуфабрикатов из натуральной рубки		2

	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
Тема 1.11 Приготовление мясных полуфабрикатов из котлетной массы	Содержание		6	
	1	Приготовление мясных полуфабрикатов из котлетной массы		2
	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2
Тема 1.12 Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание		6	
	1	Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика.		2
	2	Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд		2

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии»; мастерских «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета:

Оснащение:

1. Технологическое оборудование оснастка:
 - миксер SC – 046SCARLETT;
 - мясорубка V6510KENWOOD;
 - кофемолка FA – 5481FIRSTAUSTRIA4
 - миксер (блендер) MMB1/MMB2BOSCH;
 - электроплита конфорочная «Меата» - 2штуки;
 - чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
 - микроволновая печь M1712NRSAMSUNG;
 - процессор кухонный «Энергия» КП1580Е;
 - холодильник 2-х камерный «Атлант»;
 - кухонный комбайн BG-96A Bergner;
 - ломтерезка BOSCH;
 - водонагреватель ARISTON (80 литров);
 - вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
 - кухонная мойка – 2штуки;
 - электронные весы (ёмкость –5кг);
 - наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
 - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
2. Оборудование учебного кулинарного цеха:
 - рабочие места по количеству обучающихся;
 - технологическое оборудование;
 - наборы инструментов;
 - приспособления, инвентарь, посуда, тара;
 - заготовки, шаблоны, формы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/415067> (дата обращения: 25.01.2020)
3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016

5. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник. – М.: Инфра-М, 2016
6. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: лабораторный практикум. – М.: Инфра-М, 2016
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий: учеб. пособ. – М.: Академия, 2016
8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. – М.: Академия, 2018
10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
11. Ермилова С.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
12. Шитятыхова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Учебное пособие Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
13. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М.: Изд. Центр «Академия», 2018.
14. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.: Академия, 2018

Дополнительные источники:

1. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 25.01.2020)

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практической подготовке (учебная практика)

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, рабочего места.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану Формы оценки - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных. Методы оценки результатов обучения: – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	
Имеет практический опыт приготовления, порционирования (комплектовании) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
Имеет практический опыт ведения расчетов с потребителями.	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Умеет соблюдать сочетаемости, взаимозаменяемости рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения	

