

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

УТВЕРЖДАЮ
Зам. руководителя по УПР

_____ Е. Г. Шипулина
« 07 » июня 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Организация-разработчик: ГБПОУ «ЮУГК» Кыштымский филиал

Разработчики:

Дзортова Татьяна Александровна, преподаватель

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК «ЭТП и ООП»

Протокол № 10 от «05» июня 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗЛИЧНОГО АССОРТИМЕНТА»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью ПППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности (ВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Цели и задачи учебной практики:

формирование у студентов первоначальных практических профессиональных умений и приобретение практического опыта в рамках производственного модуля (ПМ) по основным видам профессиональной 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 профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">- 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 разнообразного

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья; - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
--	--

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля **144** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основному виду деятельности (ВД): **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций:

2.1 Общие компетенции

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Умения: <ul style="list-style-type: none">– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контенте.– Анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части.– Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем.– Составлять план действий.– Определять необходимые ресурсы.– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.– Реализовать составленный план.– Оценивать результат и последствия свои действий (самостоятельно или с помощью наставника). Знания: <ul style="list-style-type: none">– Актуальный профессиональных и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.– Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем

		<p>в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. – Методы работ в профессиональной и смежных сферах. – Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать работу коллектива и команды. – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Психология коллектива - Психология личности – Основы проектной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать нормы экологической безопасности. – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – Пути обеспечения ресурсосбережения

2.2 Профессиональные компетенции

Код	Наименование компетенции	Знания, умения
ПК.1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - 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;
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции (разнос, раздача или вынос) Умения: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, - выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,

ПК 1.4	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>	<p>обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--------	--	--

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов	Уровень освоения
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	6	2
	Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	12	2
Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	Механическая кулинарная обработка рыбы в соответствии с типом.	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	18	2
	Фарширование рыбы.	12	2
	Обработка нерыбного водного сырья.	12	2
Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи; приготовление полуфабрикатов	Разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туш.	6	2
	Приготовление полуфабрикатов из различных видов мяса (говядина, телятина, свинина, баранина).	18	2
	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	18	2
	Обработка субпродуктов и костей.	12	2
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы, дичи, кролика. Обработка субпродуктов.	18	2
Всего часов		144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе.

Оснащение учебного кулинарного цеха:

1. Оборудование: механическое, холодильное и тепловое оборудование, производственные столы
2. Инструменты и приспособления: инвентарь, столовая и кухонная посуда, разделочные доски, ножи
3. Средства обучения: комплект учебно-методической документации

4.2. Общие требования к организации практики

Учебная практика проводится мастером производственного обучения и/или преподавателем профессионального цикла в учебном кулинарном цехе колледжа. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные 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.</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 для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик</p>	<p>Текущий контроль в форме: экспертной оценки деятельности на учебной практике</p>