ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

р.п.Николаевка
2022г

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
_____ / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от « 2 » 09 20 22 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
_____ /Я.У.Юнушев/
« 2 » 09 20 22 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного

образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального

образования(далее СПО) **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом

Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
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 ПРАКТИКИ

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

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** является частью примерной ОПОП в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**(на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)в целях внедрения международных стандартов 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 основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- Федеральный закон от 29.12.2012 г № 273 « Об образовании в российской Федерации»
- Федеральный закон от 08.06. 2020 г № 164-ФЗ « О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства образования и науки российской Федерации от 23 августа 2017 года № 816.

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, кролик.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и

переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

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 лих;

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. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения учебной практики -108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы **учебной практики** является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, кролик.
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартя антикоррупционногоповедения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпренимательскую в профессиональной сфере.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

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
ПМ 1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	108			
Раздел УП 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.					
				Тема 1.1. Организация рабочего места.	6
Раздел УП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.					
				Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья	24
Раздел УП 3. Выполнение приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.					

				Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	12
				Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	12
				Тема 3.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6
Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.					
				Тема 4.1 Приготовление полуфабрикатов из говядины	12
				Тема 4.2 Приготовление Полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	24

				Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	12
	Всего часов	108			108

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		108
Раздел УП 1.Выполнение работ по подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Наименование тем: 1. Организация рабочего места	Содержание	
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовеа оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6
Раздел УП 2. Выполнение работ по обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		24
2. Механическая кулинарная обработка вощей и грибов	Содержание	
	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка,определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных,луковых:очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение	6

	процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Подготовка пряностей и приправ, определение процента отходов, хранение.	
3.Механическая кулинарная обработка рыбы	Подготовка рыбы к использованию для фарширования, организация рабочего места, оттаивание рыбы,очистка от чешуи, нарезка, определение процента отходов, хранение, требование к качеству.Первичная кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, рыбы.	6
4.Механическая кулинарная обработка водного сырья	Обработка морепродуктов: крабов, креветок, омаров, лангустов, речных раков, кальмаров. Определение процента	
5. Первичная кулинарная разделка и обвалка частей мяса из баранины, свинины	Первичная кулинарная разделка и обвалка, зачистка частей говяжьей, бараньей и свиной туш, кулинарное использование.	6
6. Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика. Опаливание, удаление внутреннастей, деление на части, кулинарное использование.	6
Раздел УП 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		30
7. Приготовление полуфабрикатов из	Содержание	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного	6

	инвентаря и посуды. Приготовление полуфабрикатов из рыбы «кругляш», рыба отварная, рыба припущенная, требование к качеству. Сроки хранения.	
8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в жаренном виде.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: рыба, жаренная основным способом, рыба, жаренная во фритюре, рыба фри, рыба жаренная с зеленым маслом, рыба в тесте, зразы донские, рыба жаренная на решетке. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: приготовление котлет, биточков, тефтелей, рулета. Требование к качеству. Сроки хранения.Температура подачи.	6
10.Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы и тедьное	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: приготовление тельного, зраз, фрикаделек; кнельной массы. Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	6
11.Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья: ракообразные, моллюски. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		**48**
12. Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарки.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, для варки, для тушения. Требование к качеству. Сроки хранения. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для жарки:	6

	приготовление лангета, антрекота, ромштекса, бифштекса, бефстроганов, поджарка. Требование к качеству. Сроки хранения.	
13. Приготовление полуфабрикатов из говядины для тушения	Приготовление полуфабрикатов в виде порционных кусков и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: азу, гуляш. Требование к качеству. Сроки хранения	6
14.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины: баранья грудинка фаршированная, баранина жареная, бараний бок, лопатка рулетом, карбонад,буженина, свинина жареная крупным куском, свинина отварная. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
15.Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины: котлеты натуральные из баранины и свинины, котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп, шницель отбивной. Шашлык по-карски, рагу. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
16.Приготовление мекокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины:шашлык, поджарка, гуляш, плов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
17.Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы	Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленной массы мяса: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные, шницель натуральный рубленный, фрикадельки, люля-кебаб. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
18.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, зразы рубленные. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

19.Приготовление олуфабрикатов из птицы	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы, из птицы: биточки, котлеты, котлеты пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	6