**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

2022

Рабочая программа производственной практики по «ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного

ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, рег. № 43.01.09-170331.Дата регистрации в реестре:31/03/2017, с учетом Профессионального стандарта «Повар», (рег.№557), утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г., №610 и.

**Организация разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчик**:

Хащенко Татьяна Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Молчанова Инга Александровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кузьмин Валерий Андреевич, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Кунгурова Наталья Рвшидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
3. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.1.1. Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимисяпрофессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Практический опыт** | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведения расчетов с потребителями. |
| **Умения** | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **Знания** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;  правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

**2.1. Количество часов на освоение программы производственнойпрактики:**

Всего – 72 часов,в том числе:

В рамках освоения ПМ.01 Раздел 1 – 6 часов.

В рамках освоения ПМ.01 Раздел 2–66 часа.

**3. Структура и содержание рабочей программы производсивенной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования профессиональных модулей** | **Количество часов производственной практики по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования тем производственных практик** | **Количество часов по темам** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **ПК 1.** | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 6 | Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  Обработка и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов, из экзотических и редких видов овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами по заданию повара.  Нарезка, формовка овощей, грибов, фруктов приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами по заданию повара.  Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  Контроль хранения и расхода обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. | Тема 1.1 Обработка и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов, из экзотических и редких видов овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами по заданию повара. Контроль хранения и расхода в охлажденном, замороженном и вакуумированном виде, упаковка, санитарно-гигиенические требования. | 6 |
| **ПК2** | **Раздел модуля 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализациикулинарных полуфабрикатов | 66 | Тема 2.1 Нарезка, формовка овощей, грибов, фруктов приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов различными методами по заданию повара. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. | 6 |
| Тема 2.2. Подготовка (размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы) рыбы и нерыбного водного сырья. Разделка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы)по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.3. Нарезка, формовка полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами по заданию повара. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы,«кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). | 6 |
| Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей,чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.5. Приготовление, оформление и отпуск полуфабрикатов из рыбы: порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. | 6 |
| Тема 2.6. Нарезка, формовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами по заданию повара. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 6 |
| Тема 2.7. Кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. | 6 |
| Тема 2.8.Приготовление, оформление и отпуск крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, телятины по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.9. Приготовление, оформление и отпуск порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, телятины по заданию повар. | 6 |
| Тема 2.10. Приготовление, оформление и отпуск мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, телятины по заданию повара. | 6 |
| Тема 2.11. Приготовление, оформление и отпускпорционныхполуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, телятины по заданию повара. | 6 |
|  |  |
|  | **Всего часов:** | 72 |  |  | 72 |

**4. условия реализации рабочей программЫ производственнойПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика осуществляется на предприятиях/организациях на основепрямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д:Феникс, 2016.- 374c., [1]: ил.- (Сред.профессиональное образование).

**Дополнительные источники**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. 2.Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. 3.Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
4. 4.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
5. 5.Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч.Ч. 1 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016
6. 6.Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч.Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.
8. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 -208 с.

**Интернет-источники:**

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](1.%09Разработка%20МДК.%20Форма%20доступа:%20perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: pu86.ucoz.ru](2.%09Методическая%20копилка.%20Форма%20доступа:%20pu86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](3.%09Копилка%20методических%20разработок.%20Форма%20доступа:%20kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](4.%09Видео%20ролики%20по%20Кулинарии.%20Форма%20доступа:%20pteachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](5.%09Презентации%20по%20Технологии.%20Форма%20доступа:%20ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>

12. <https://pu32.jimdo.com>

**5. Контроль и оценка результатов освоения производственной ПРАКТИКИ**

Текущий контроль по производственной практике: - отчетов по практике виде дневников; - оценка заданий (самостоятельной) работы; оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе производственной практики.

Промежуточная аттестация: -выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; оценкаотчетов попроизводственной практике

Итоговый контроль: - зачет по сформированности ПК и ОК