

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Панас
Наталья
Виктор
овна

Подписано
цифровой
подписью:
Панас Наталья
Викторовна
Дата:
2024.01.29
15:35:10 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

Е.А. Корзина

«__» ____ 2023г.

**Рабочая программа производственной
практики ПП**

Профессионального модуля ПМ. 01 Обработка сырья и приготовление простых
блюд из различных продуктов
Производственная практика

по профессии

16675

«Повар» (для лиц с ограниченными
возможностями здоровья)

СОГЛАСОВАНО:

2023

Рабочая программа производственной практики на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.01.17 Повар, кондитер

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:

Козлова Т.Т., мастер производственного обучения ГАПОУ «Оленегорский горно-промышленный колледж»

Ответственные:

Корзина Е.А., заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ МО «ОГПК»

Рабочая программа производственной практики рассмотрена на методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от « 29 » сентября 20 23г.

Согласовано:

Управляющая предприятием общественного питания
ООО Панна Трактир «Дрова»

_____ Золотарёв В.А.

Содержание

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика программы профессионального модуля
- 2 Структура профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
- 5 Возможности использования программы в других ПООП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: ПМ. 01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным обстоятельствам
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу ПФП по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Искусство приготовления пищи: кулинария
ПК 1.1-1.4,	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 2.1-2.8,	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3.1-3.6,	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4.1-4.5,	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5.1-5.5	Готовить и оформлять простые супы и соусы
ПК 6.1-6.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь:

Практический опыт	<p>В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -- порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, хранить, порционировать (комплектować), упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов,</p> <p>сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

ПМ. 01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

Всего часов: МДК01.01	373 час.
Учебная практика	1080 час.
Производственная практика	240 час.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики

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

- 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.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческим оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Производственная практика – 240 час.

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.01 «Кулинария» общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ВПД (виды работ)	<p>Производственная практика по ПМ. 01 Обработка сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания –базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. Структура и содержание рабочей программы производственной практики

3.1. Тематический план рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов рабочей программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-6.5 ОК 1-10									
	Раздел 3 Производственная практика	240	240						240
	Всего:	240	240						240

3.2. Содержание вида профессиональной деятельности рабочей программы производственной практики

Наименование разделов рабочей программы производственного обучения ПП	Содержание: Практические основы профессиональной деятельности.	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 3 Производственная практика ПП <i>ПК 1.1-6.5</i> <i>ОК 1-10</i>	Содержание раздела по темам.	240	3
Тема 3.1 Обработка овощей и грибов	Инструктаж по ТБ и ОТ, ПБ санитарные требования. Первичная кулинарная обработка сырья. Организация рабочего места. Обработка овощей и грибов (сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка). Обработка клубнеплодов. Формы нарезки. Обработка корнеплодов. Формы нарезки.. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей Обработка салатных и десертных овощей. Обработка грибов Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Ознакомление с требованиями к качеству, сроки хранения.	12	3
Тема 3.2 Обработка рыбы	Инструктаж по ТБ и ОТ, ПБ санитарные требования. Первичная кулинарная обработка сырья. Организация рабочего места Размораживание рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Разделка рыбы на порционные куски, на филе (пластование: верхнее филе и нижнее филе) Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровой рыбы.	12	3

	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов.		
Тема 3.3 Обработка мяса и мясопродуктов	Инструктаж по технике безопасности , о/т ,п/б. Санитария и гигиена в ПОП. Организация рабочего местаОбработка мяса и мясопродуктов Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутушиПриготовление мясных полуфабрикатов Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши Кулинарная разделка и обвалка свиной туши, нарезка полуфабрикатов из мяса Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё Обработка мяса диких животных. Обработка субпродуктовТребования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса	12	3
Тема 3.4 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Инструктаж по технике безопасности , о/т ,п/б. Санитария и гигиена в ПОП. Организация рабочего места Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи Полуфабрикаты из птицы и дичи Обработка субпродуктов птицы и дичи Требования к качеству, сроки хранения, п/ф из птицы и дичи.	12	
Тема 3.5 Способы тепловой кулинарной обработки	Инструктаж по технике безопасности и охране труда Организация рабочего места Приготовление блюд из птицы. Отварная птица Жареная птица и дичь. Тушёные блюда из птицы. Органолептика готовых блюд из птицы.	18	3
Тема 3.6 Технология приготовления супов.	Инструктаж по технике безопасности и охране труда, п/б. Варка мясных продуктов. Жарка мяса Тушеные мясные блюда Запеченные мясные блюда Блюда из рубленного мяса Блюда из котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Органолептические показатели качества.	12	3
Тема 3.7 Технология приготовления соусов.	Инструктаж по т/б и охране труда п/б. Организация работы соусного отделения горячего цеха. Изучение группы соусов: по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, по загустителям, по консистенции, по технологии приготовления.	12	3

	<p>Технология приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов: красная пассеровка, белая пассеровка, холодная пассеровка. Приготовление бульонов: коричневый бульон.</p> <p>Технология приготовления соусов с мукой. Соусы мясные красные. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления соусов белых на мясном бульоне: (соус паровой, соус белый с яйцом, соус томатный).</p> <p>Технология приготовления соусов белых на рыбном бульоне: соус белый основной, соус паровой, соус белый с рассолом, соус томатный.</p> <p>Технология приготовления соусов грибных, соусов молочных, соусов сметанных.</p> <p>Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные, соусы масляные, соусы холодные, желе.</p> <p>Технология приготовления соусов сладких. Требования к качеству соусов.</p> <p>Сроки хранения.</p>		
<p>Тема 3.8 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Инструктаж по т/б и охране труда п/б. Организация рабочего места горячего цеха.</p> <p>Изучение последовательности и подготовки круп к варке. Изучение правил варки каш.</p> <p>Технология варки рассыпчатых каш(гречневая, рисовая, пшенная, перловая).</p> <p>Технология приготовления вязких каш, жидких каш. Органолептическая оценка качества каш.</p> <p>Технология приготовления блюд из каш: котлеты, биточки, манные, рисовые. Приготовление запеканок. Приготовление крупеника. Требования к качеству блюд из круп.</p> <p>Технология приготовления блюд из бобовых: варка бобовых, бобовые с жиром, фасоль в соусе, требования к качеству блюд из бобовых.</p> <p>Технология приготовления блюд из макаронных изделий: варка макаронных изделий(макаронник, лапшевник с творогом) Требования к качеству блюд из макаронных изделий.</p> <p>Изучение условий и сроков хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	12	3

<p>Тема 3.9 Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, ПБ. Организация рабочего места. Технология приготовления блюд из вареных овощей: картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы, капуста отварная с маслом или с соусом, зеленый горошек отварной, спаржа отварная.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниры из припущенных овощей: морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи в молочном соусе.</p> <p>Технология приготовления блюд из грибов: грибы в сметанном соусе, грибы в сметанном соусе запеченные. Требования к качеству, сроки хранения. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, Картофель жареный во фритюре, лук фри, зелень петрушки фри, котлеты морковные, Котлеты свекольные, котлеты картофельные, зразы картофельные, крокеты картофельные.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей, свекла тушеная в сметане или соусе, морковь тушеная с рисом и черносливом.</p> <p>Технология приготовления блюд из запеченных овощей: картофельная запеканка, рулет картофельный, капуста запеченная под соусом, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные.</p>	<p>12</p>	<p>3</p>
<p>Тема 3.10 Технология приготовления блюд из рыбы.</p>	<p>Инструктаж по т/б и охране труда, противопожарной безопасности. Организация рабочего места. Технология приготовления блюд из рыбы (отварная рыба) Технология приготовления блюд из рыбы (припущенная рыба). Органолептическая оценка качества блюд из припущенной рыбы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Приготовление жареной рыбы, жареной рыбы по-ленинградски, рыбы жареной во фритюре.</p> <p>Технология приготовления рыбы запеченной. Рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная под сметанным соусом с грибами по московски, солянка из рыбы на сковороде.</p>	<p>12</p>	<p>3</p>

	<p>Технология приготовления рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, тефтели рыбные, тельное из рыбы, фрикадельки из рыбы в томатном соусе.</p> <p>Технология приготовления блюд из морепродуктов: Раки, креветки отварные, креветки с соусом, креветки запеченные. Требования к качеству, сроки хранения.</p>		
<p>Тема 3.11 Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, охране труда, П.Б. Организация рабочего места. Приготовление мясных продуктов способом: варка основным способом.</p> <p>Технология приготовления мяса (жарка основным способом). Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления тушеных мясных блюд. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления запеченных блюд. Организация рабочего места.</p> <p>Технология приготовления блюд из рубленого мяса: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб.</p> <p>Технология приготовления блюд из котлетной массы: Котлеты, биточки, тефтели, зразы рубленые, рулет.</p> <p>Технология приготовления блюд из субпродуктов: язык отварной, почки порусски, печень жареная. Требования к качеству блюд.</p>	12	3
<p>Тема 3.12 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда, п/б. Организация рабочего места. Приготовление блюд из отварной птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из жареной птицы. Организация рабочего места.</p> <p>Технология приготовления блюд из тушенной птицы: птица тушеная в соусе, приготовление рагу из субпродуктов. Требования к качеству блюд.</p>	12	3
<p>Тема 3.13 Технология приготовления блюд из яиц.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Организация рабочего места. Технология варки яиц: яйца всмятку, яйца «в мешочек», «яйца вкрутую», яичная кашка.</p> <p>Технология приготовления жареных и запеченных яичных блюд: яичница – глазунья, яичница глазунья, яичница с гарниром, яичница –глазунья с мясными продуктами.</p>	12	3

	<p>Технология приготовления омлетов: омлет натуральный, смешанный омлет, омлет с сыром, фаршированные омлеты, омлет натуральный запеченный.</p> <p>Требования к качеству блюд из яиц, сроки хранения.</p>		
Тема 3.14 Технология приготовления блюд из творога.	<p>Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности, охране труда. Организация рабочего места. Технология приготовления блюд из творога(холодные блюда из творога)</p> <p>Технология приготовления горячих блюд из творога: отварные блюда, вареники с творожным фаршем, вареники ленивые отварные, пудинг из творога на пару.</p> <p>Технология приготовления блюд жареных из творога: сырники из творога. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления блюд из творога (запеченные блюда): запеканка из творога, пудинг из творога. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения</p>	12	3
Тема 3.15 Технология приготовления холодных блюд	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Организация рабочего места. Подготовка пищевых продуктов питания перед приготовлением холодных блюд.</p> <p>Технология приготовления бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей).</p> <p>Технология приготовления салатов. Органолептическая оценка качества салатов.</p> <p>Технология приготовления винегретов. Органолептическая оценка качества винегретов.</p> <p>Технология приготовления блюд и закусок из овощей, яиц, грибов. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления рыбных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления мясных блюд и закусок. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.</p>	12	3
Тема 3.16 Технология приготовления сладких блюд	<p>Инструктаж по Т.Б. и О.Т. Организация рабочего места. Подготовка натуральных свежих фруктов и ягод.</p> <p>Технология приготовления компотов. Приготовление компота из смеси сухо-</p>	12	3

	<p>фруктов. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Технология приготовления киселей. Приготовление киселя из свежих ягод.</p> <p>Технология приготовления желе. Организация технологического процесса.</p> <p>Технология приготовления мусса. Органолептическая оценка качества.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд. Приготовление шарлотки. Органолептическая оценка качества.</p>		
Тема 3.17 <i>Технология приготовления напитков</i>	<p>Инструктаж по Т.Б. и О.Т. Организация рабочего места. Приготовление чая в ассортименте. Определение показателей качества.</p> <p>Технология приготовления напитков: кофе, какао, шоколад. Органолептическая оценка качества горячих напитков.</p> <p>Технология приготовления холодных напитков: чай холодный. Технология приготовления хлебного кваса.</p> <p>Требования к качеству .</p>	12	
Тема 3.18 <i>Технология приготовления изделий из теста</i>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Организация рабочего места в мучном цехе. Подготовка пищевых продуктов для приготовления теста.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста: безопарный, опарный способы.</p> <p>Технология замеса теста. Органолептические показатели качества.</p> <p>Технология приготовления пирожков: пирожки печеные, пирожки жареные, ватрушки.</p> <p>Технология приготовления блинов, оладий. Подготовка ингредиентов.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста: тесто для пельменей, тесто для вареников, тесто для домашней лапши.</p> <p>Технология приготовления других видов теста: сдобное тесто, заварное тесто, слоеное тесто.</p> <p>Технология приготовления фаршей. Требования к качеству.</p>	16	
Тема 3.19 <i>Основы лечебного питания</i>	<p>Инструктаж по Т.Б. и О.Т. Организация рабочего места. Изучение нормативно-технологической документации на рабочем месте по организации диетического питания.</p> <p>Технология приготовления холодных диетических блюд.</p> <p>Технология приготовления диетических супов Особенности приготовления.</p> <p>Технология приготовления вторых горячих блюд. Особенности приготовления.</p> <p>Технология приготовления сладких блюд и напитков. Органолептическая</p>	12	

	оценка качества.		
Итого за четвёртое полугодие второго курса		240	
<i>Итого за второй курс по УП</i>		240	
<i>Экзамен квалификационный</i>		6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы предполагает наличие кулинарных, горячих, холодных цехов, рабочих производственных мест по профессии в предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова Н.А, Татарская Л.А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: Изд. Центр «Академия», 2012.
2. Бутейкис Н.Г. преподавание мучных кондитерских изделий: Учеб. для сред. проф.-тех. уч.-щ -3-е изд., перераб. и доп.-М.: Экономика, 2010

Справочники:

1. Усова В.В. Технология приготовления пищи: справочник технолога / под ред– М.: Изд-ий центр «Академия», 2013
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2014
3. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.
4. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учеб. пособие.- М.: Магисит: ИНФРА-М, 2014

Дополнительные источники:

- 1) Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012– 96 с.
- 2) Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования -2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2. Интернет-ресурсы:

<http://eda.server.ru>

<http://supercook.ru>

<http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

3. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем аудиторной производственной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках рабочей программы производственного обучения и реализуется концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ01.Технология обработки сырья и приготовление
простых блюд из различных продуктов

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности:

ПМ01.Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным обстоятельствам
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу ПФП по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	<p>Искусство приготовления пищи: кулинария</p> <p>Производственная практика по ПМ01.Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из различных продуктов</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>
ПК 1.1-1.4,	Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку

	традиционных видов овощей и плодов
ПК 2.1-2.8,	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы
ПК 3.1-3.6,	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 4.1-4.5,	Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров
ПК 5.1-5.5	Готовить и оформлять простые супы и соусы
ПК 6.1-6.6	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов

Формы и методы контроля и оценка результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающие их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки ре- зультата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущ- ность и социальную зна- чимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии.	Выполнение задания на практических занятиях, при выполнении работ на произ- водственной практике.
ОК.2 Организовывать собственную деятель- ность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руково- дителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения про- фессиональных задач в области разработки технологических про- цессов;	Выполнение работ на прак- тических занятиях, оценка качества.

ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Органолептическая оценка качества работы на практических занятиях.
ОК.4 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	- взаимодействие с обучающимися, мастером в ходе выполнения работ.	Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на производственной практике.
ОК.5 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике.
ОК 6 Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями	Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями	Оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике.
ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Оценка на практических занятиях при выполнении работ на производственной практике.

Разработчик:

 (место работы)

 (занимаемая должность)

 (инициалы, фамилия)

Эксперт:

 (место работы)

 (занимаемая должность)

 (инициалы, фамилия)