

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИКИ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
на базе среднего общего образования

Форма обучения: очная


РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией
по профессии Повар, кондитер

Протокол

от « 01 » 09 2022 г. № 1

Председатель ЦМК

 Т.И. Бердюгина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

 Н.А. Герасименко

«05» 09 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Исполнительный директор Сибирской

Ассоциации Гостеприимства

 И.В. Максимова

«02» 09 2022 г.



Программа практики ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии:

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 14.05.2014 № 525, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 03.07.2014 № 32962).

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18. 04. 2013 г. № 291;

- Приказа от 05.06.2014 № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10. 2013г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09. 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09 2009г. № 355».

- Приказа от 09.09.2015 № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", Министерства труда и социальной защиты РФ. № 610н.

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»

Разработчики:

Ярлыкова Мария Валентиновна, мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории.

Шатова Ирина Викторовна старший мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Направлена на обеспечение получения практического опыта, формирование у обучающихся умений, по виду профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, для последующего освоения ими профессиональных компетенций:

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, 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

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе практики должен иметь:

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе с сырьем, технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
<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>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - приготовлении, порционировании (комплектование), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента. - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства

	<p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов; - отпускать полуфабрикаты с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и экономно расходовать его; - эстетично и безопасно упаковывать полуфабрикаты на вынос; - оценивать качество приготовления полуфабрикатов.
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов; - отпускать полуфабрикаты с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и экономно расходовать его; - эстетично и безопасно упаковывать полуфабрикаты на вынос; - оценивать качество приготовления полуфабрикатов

1.3. Количество часов на освоение программы практики

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

Практика проводится в форме практической подготовки, в том числе:

Учебная практика – 72 часа (2 недели);

Производственная практика – 72 часа (2 недели).

Промежуточная аттестация проводится в форме:

Учебная и производственная практика – комплексный дифференцированный зачет.