Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»

(ГБПОУ РО ПУ № 5)

|  |
| --- |
|  |
|  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа**

**учебной ПРАКТИКИ**

**ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы**

**19.01.17 Повар, кондитер**

г. Ростов – на - Дону

2015 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Согласовано на заседании МК «Профессионального цикла»протокол № от « » августа 2015 годапредседатель МК \_\_\_\_\_\_ (Т.В.Зарецкая) | Утверждаю Зам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 год |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю: |
|  | Зам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю: |
|  | Зам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А.Антонова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г. |

 |

1. Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 817 от 2 августа 2013 г.

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Ростовское профессиональное училище № 5»

Разработчик: А. В. Казарян – мастер производственного обучения, высшая

 квалификационная категория

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной практики по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

 является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК 4.1** | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
|  **ПК 4.2.**  | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| **ПК 4.3** | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании  для подготовки и переподготовки по профессии «Повар» при условии наличия среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи учебной практики по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Формирование у студентов опыта практической работы:

- по проверке органолептическим способом качества рыбы соответствию технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- по выбору производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- по использованию различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы;

- по оцениванию качества готовых блюд;

**1.3 Требования к результатам освоения учебной практики**

 В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** студент должен **приобрести практический опыт:**

- обработки рыбного сырья

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

**Количество часов на освоение программы учебной практики – 108 часов**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике – дифференцированный зачет.

# **2. результаты освоения программы учебной практики**

2.1. Результатом освоения программы учебной практики по ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы - является освоение студентами профессиональных и общих компетенций по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК**  | **Наименование результата обучения по профессии** |
| **ПК 4.1** | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
|  **ПК 4.2**  | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| **ПК 4.3** | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ОК** | **Наименование результата обучения по профессии** |
| **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 её достижения, определённых 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** | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кодпрофессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля | Количество часов  | Виды работ |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **ПК 4.1****ПК 4.2****ПК 4.3** | **ПМ.04** Приготовление блюд из рыбы | **108** | Выполнение работ по:- обработке рыбы с костным скелетом- приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом- приготовлению и оформлению и простых блюд из рыбы с костным скелетом |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов***  | **108** |  |

3.1 **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ учебной ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, темы** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **ПМ.04** **Приготовление блюд из рыбы** |  | **108** |
| Тема.1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов | Содержание | **24** |
|  | Формирование практических профессиональных умений по обработке рыбы. 1.Приготовление натуральных полуфабрикатов для варки, припускания. 2.Приготовление натуральных полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во фритюре | **6****6** |
| 1.Приготовление котлетной массы.2.Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлет, биточков, тельного, зраз. | 66 |
| Тема 3.Приготовление и оформление блюд из рыбы | Содержание | **60** |
|  | Формирование практических профессиональных умений по приготовлению и оформлению отварных, припущенных блюд из рыбы: 1.Приготовление рыбы отварной и рыбы припущенной.2. Приготовление рыбы тушёной в томате с овощами, солянки рыбной на сковороде. | 66 |
|  |  Формирование практических профессиональных умений по приготовлению и оформлению жареных и запеченных блюд из рыбы:1.Рыбы жареной основным способом, 2.Рыбы жареной в кляре, 3.Рыбы запеченной с картофелем по-русски, 4.Рыбы запечённая с яйцом5.Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлет, биточков.6.Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: фрикаделек, зраз, 7.Приготовление и оформление фаршированной рыбы.8.Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: тельного9. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: рулета10.Приготовление и оформление фаршированной рыбы. | 66666666 66 |
| Тема 4. Приготовление и оформление блюд из морепродуктов | Формирование практических профессиональных умений по приготовлению и оформлению блюд из морепродуктов: 1. Приготовление кальмаров отварных, 2.Креветок отварных, 3.Морепродуктов в кляре. | 666 |
|  |
| **Дифференцированный зачет** |  | **6** |
| **ИТОГО** | **108** |

# **4. условия реализации рабочей программЫ учебной ПРАКТИКИ**

# **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

 Сроки проведения учебной практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком. Учебная практика проводится в кулинарном цехе училища, но также может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и училищем.

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской**

по количеству обучающихся:

- стол

- доска разделочная

- нож

- тарелки

- миски

- кастрюли

- сковороды

на мастерскую:

- печь электрическая

- духовой шкаф

- холодильник

- моечные ванны

- весы

- кухонный комбайн

- мясорубка

- противни

- набор инструмента

- набор столовой посуды

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

 Учебная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля. Условием допуска студентов к учебной практике является освоенная программа междисциплинарного курса по соответствующему модулю. Продолжительность рабочего дня для студентов в период учебной практики определяется учебными планами, в пределах, установленных действующим законодательством. Практика завершается дифференцированным зачётом.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий социальных партнёров, закрепленные за студентами.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения**

# **учебной ПРАКТИКИ**

 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных работ. Аттестация по учебной практике осуществляется в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.  | Оценка и наблюдение за деятельностью студентов при выполнения практических работ в процессе учебной практики*.* |
| ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Оценка и наблюдение за деятельностью студентов при выполнения работ в процессе учебной практики*.* |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя их цели и способов её достижения, определённых руководителем. |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студента в процессе учебной практики. |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Литература используемая при проведении учебной практики:**

1.В. П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л. Е. Еськова. Производственное обучение профессии «Кондитер» в двух частях.

2.Н. И. Дубровская Кулинария Лабораторный практикум.

3.Н.Э.Харченко, Л. Г.Чеснокова Технология приготовления пищи Практикум.

4.Т.С. Голубкина , Н.С. Никифорова Справочник по товароведению продовольственных товаров в двух частях

5.С.Н.Козлова Кулинарная характеристика блюд

6.Т. А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар»

7.Л.Н.Сопина Пособие для повара

8.Т.А.Качурина Кулинария

9.Н.А.Анфимова Кулинария

10. В.В.Ивлева Шеф- повар Практическое руководство

11.В.П.Андросов Т.В.Пыжова Производственное обучение профессии «Повар» в 4-х частях

12.Т.Г.Семиряжко, М.Ю. Дерюгина Кулинария. Контрольные материалы

13.А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий