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 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**19.01.17 Повар, кондитер**

г. Ростов - на - Дону

2015 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Согласовано  на заседании МК «Профессионального цикла»  протокол № от « » сентября 2015 года  председатель 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 | 11 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по **ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** - является составной частью 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 образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |

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.

**1.2.Цели и задачи учебной практики по ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Формирование у обучающихся опыта практической работы:

-по выбору производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

- по проверке органолептическим способом годности мяса и домашней птицы;

- по обработке и нарезке мяса и домашней птицы;

- по хранению, охлаждению и замораживанию нарезанных овощей и грибов;

- по приготовлению, оформлению и подаче блюд из мяса и домашней птицы;

**1.3. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**Количество часов на освоение программы учебной практики – 144 часов**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике –дифференцированный зачет.

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

2.1. Результатом освоения программы учебной практики по ПМ 05. **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК** | **Наименование результата обучения по профессии** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  профессиональных компетенций | Наименования профессионального модуля | Количество часов | Виды работ |
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **ПК 5.1**  **ПК 5.2**  **ПК 5.3**  **ПК 5.4** | **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **144** | Выполнение работ по обработке и нарезке овощей и грибов; приготовлению и оформлению блюд из овощей и грибов. |
|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |
| ***ВСЕГО часов*** | | **144** |  |

**3.1.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ учебной ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, темы** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  | **144** |
| Тема 1.Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | Содержание | **36** |
|  | 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.  **Формирование практических профессиональных умений по обвалке мяса и обработка мясных продуктов** | **6** |
| 1.Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса: шпигованного мяса, бифштекса, бефстроганов, гуляша, поджарки, азу, шашлыка. | **6** |
| 2.Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекса, шницеля, фрикаделек. | **6** |
|  | 3. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз, рулета. | **6** |
| 4. Обработка, заправка домашней птицы | **6** |
| 5.Приготовление полуфабрикатов: порционных кусков, мелкокусковых полуфабрикатов, котлеты по-киевски. | **6** |
| Тема 2.Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов | Содержание | **102** |
|  | 1. **Формирование практических профессиональных умений по** приготовлению и оформлению блюд из жареного мяса: бифштекса, бефстроганов. | **6** |
| 2.Приготовление и оформление блюд из жареного мяса: поджарки | **6** |
| 3. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса: жаркого по-домашнему | **6** |
|  | 4.Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса: плова. | **6** |
|  | 5. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса: голубцов с мясом и рисом. | **6** |
|  | 6.Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса: запеканки картофельной с мясом. | **6** |
|  | 7. Приготовление и оформление блюд из рубленной и котлетной масс: бифштекса натурального рубленого, | **6** |
| 8. Приготовление и оформление блюд из рубленной и котлетной масс: зраз рубленых. | **6** |
| 9. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов: печени жареной. | **6** |
| 10. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов: печени по – строгановски | **6** |
| 11.Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов: паштета из печени. | **6** |
| 12. Приготовление и оформление блюд из птицы: рагу из птицы. | **6** |
| 13.Приготовление и оформление блюд из птицы: кур отварных. | **6** |
| 14.Приготовление и оформление блюд из птицы: окорочка фаршированного | **6** |
| 15.Приготовление и оформление блюд из птицы: окорочка фаршированного. | **6** |
| 16.Приготовление и оформление блюд из птицы: окорочка фаршированного. | **6** |
| 17.Приготовление и оформление блюд из птицы: кур отварных, рагу из птицы | **6** |
| **Дифференцированный зачет** |  | **6** |
| **ИТОГО** | | **144** |

# **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, как правило, 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 обучающихся к учебной практике является освоенная программа междисциплинарного курса по соответствующему модулю. Продолжительность рабочего дня для обучающихся 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 обучающимися.

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 обучающимися 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 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Оценка и наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнения практических работ в процессе учебной практики*.* |
| ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 обучающихся при выполнения работ в процессе учебной практики*.*  Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося 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. |
| 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