	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-18	Рабочая программа ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Рассмотрено на заседании ЦК
«Преподавателей и мастеров п/о»

Протокол № 01
« 31 » 08 2018г.

Л. В. Цыбденова
подпись И.О.Фамилия

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР/
ответственный за качество

« 04 » 09 2018г.

Л. В. Белых
подпись И.О.Фамилия

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

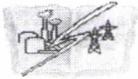
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ <u>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</u>	3	15

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14



Министерство образования и науки Республики
Бурятия

СК - УПД-РП-
2.5.-18

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический
техникум»

лист

листов
всего

ПМ Приготовление и оформление холодных
блюд и закусок

2

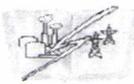
15

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетного профессиональное образовательное учреждение Гусиноозерский энергетический техникум г. Гусиноозёрск

Разработчики:

Назарова Марина Давыдовна, мастер производственного обучения

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	4	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной и производственной практики профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа учебной и производственной практик профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базе основного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

1.2. Цели и задачи практики модуля – требования к результатам освоения практики

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной и производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики профессионального модуля:

всего – 216 часов, в том числе:

учебной практики - 72 часов

производственной практики – 144 часа.

	Министерство образования и науки Республики Бурятия ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	Формы обучения лет	Формы обучения листов всего
	ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	6	18

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	7	8
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.	36	36	-
ПК 1, ПК 2, ПК 4.	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов и блюд из домашней птицы.	36	36	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144		144
	Всего:	216	72	144



Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

СК - УИД РН
2,5.-18

лист

листов
всего

ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

8

18

припускания, варки и тушения. Оформление и подача.
Приготовление блюд из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Оформление и подача.
Приготовление блюд из котлетной и рубленной массы, оформление и подача.
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.

Виды работ

2. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.
Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.
Приготовление блюд из котлетной и рубленной массы, оформление и подача.
Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.
Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.

3

6+6

Раздел 2. Приготовление блюд из домашней птицы.

36

Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов.

Виды работ

1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений.
Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья.
Приготовление полуфабрикатов, блюд из мяса с/х птицы для припускания, варки и тушения. Оформление и подача.
Приготовление полуфабрикатов, блюд из мяса с/х птицы

6+6

3



Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

СВ - УИД РН

2.3.18

лист

листов

всего

ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

10

18

Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.

Всего

72

3.2.2. Содержание обучения производственной практики профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ учебной и производственной практики.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса.		72	
Тема 1.1. Приготовление полуфабрикатов.	Виды работ 1. Выбор технологического оборудования, производственного инвентаря и приспособлений. Проверка органолептическим способом качества продуктов и сырья. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для припускания, варки и тушения. Приготовление полуфабрикатов блюд, из мяса домашних животных для жаренья и запекания. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	18	3



Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

СК - УИД-РП-
2.5.-18

лист

листов
всего

12

18

		Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.		
Раздел 2. Приготовление блюд из домашней птицы.			72	
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов.	Виды работ		18	
	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.		3
Тема 2.2. Технология приготовления блюд из домашней птицы.	Виды работ		24	
	1.	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд домашней птицы; Проверка органолептическим способом качества домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; Обработка сырья; Приготовление блюд из домашней птицы; Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы; Оценка качества готовых блюд; Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.		3
	Виды работ			

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	14	18

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практики модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы учебной и производственной практики модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	16	18

Интернет-ресурсы

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями
Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для реализации учебной практики профессионального модуля необходим учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего модулю Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

	Министерство образования и науки Республики Бурятия	СК - УПД-РП-2.5.-18	
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»	лист	листов всего
	ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	18	18

собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		<i>и итогового контроля</i>
	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	<i>- экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа собственной практической работы</i>
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<i>-экспертное наблюдение за ходом выполнения практических занятий, и в процессе учебной практики</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	<i>- экспертная оценка за выполнением самостоятельной работы.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с участниками учебно-производственного процесса: обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, рабочими и руководством при прохождении учебной практики	<i>-экспертное наблюдение за ходом аудиторной и неаудиторной деятельностью</i>
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- подготовка к работе производственного помещения и поддержание его санитарного состояния.	<i>-экспертное наблюдение за поддержанием санитарного состояния производственного помещения при проведении практических работ, учебной и производственной практик.</i>
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование и участие во внеурочной работе с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности	<i>- экспертное наблюдение и оценка мероприятий по военно-патриотическому воспитанию.</i>