

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

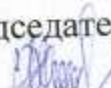
19.01.17 Повар, кондитер

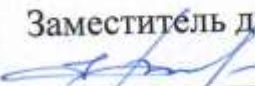
(код, наименование профессии/специальности)

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
 /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК Д.И.Ф. О.С. Кузнецова

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «__» __ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «__» __ 20__ г.
Председатель МК _____

Составители:

Полужктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Кантанистова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО
ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Л.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер,
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление блюд из рыбы.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд из рыбы.

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
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.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Приготовление блюд из рыбы.	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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 4.1.-4.3.	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	(3) 108	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1.- ПК 4.3.	<i>Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов из нее.</i>	24
		1. Провести инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организовать рабочее место, подготовку оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
		2. Произвести обработку рыбы с костным скелетом и приготовить полуфабрикаты.	12
		4. Приготовить кнельную массу и полуфабрикаты из нее.	6
		<i>Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</i>	84
		5. Приготовление и оформление отварных блюд из рыбы: порционными кусками, в целом виде и др.	12

		6. Приготовление и оформление припущенных рыбных блюд: рыбы припущенной с соусом томатным и др.	12
		7. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы: основным способом порционными кусками и в целом виде, «по-ленинградски», «фри», в тесте и др.	12
		8. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы: «по-русски», карася под сметанным соусом, рыбы под майонезом и др.	12
		9. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы и др.	12
		10. Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы: в сметане.	12
		11. Приготовление и оформление тушеных блюд в томате с овощами, с луком и помидорами и др.	6
		12. Дифференцированный зачет.	6
		Всего:	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))»

Примерная программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- технологические инструкционные карты.
- сборник рецептов, калькуляционные карты

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Учебный кулинарный цех»

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлаги; сито для протираания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. .Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос . 2012г
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар», уч. пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч. пособ. 2013г

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр Гриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2013
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.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
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).
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>
5. <http://cook-food.ru>
6. <http://kul.my1.ru/pub> «Кулинарные рецепты»
7. www.eda-server.ru «Видеорецепты»
- 8.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при обработке рыбы с костным скелетом; - выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом; - определение качества рыбы по органолептическим показателям. - определение и соблюдение технологии обработки рыбы с костным скелетом; - качество обработки рыбы с костным скелетом. 	-оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - расчет при механической кулинарной обработке рыбы; - выбор и соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - качество полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом на основе органолептических показателей. 	-оценка выполнения работ на учебной практике.

<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>1.Соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>2.Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>3.Расчет при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>4.Выбор и соблюдение технологии приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>5.Качество блюд на основе органолептических показателей.</p> <p>6.Соблюдение требований и качество оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-оценка выполнения работ на учебной практике.</p>
---	--	--

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения</p>	