

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИП»
_____ А.Н. Загорюлькин
«21» _____ 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
По профессии 19.01.17 Повар, кондитер
На базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» июня 2016 г.
Председатель МК
_____ Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер от 02.08.2013 №798 (ред. от 09.04.2015), профессионального стандарта «Повар» от 08.09. 2015 №610 Н

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

Задачами учебной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

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.

1.3. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none">- 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;

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление блюд из рыбы

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 1	Раздел 1 МДК04 Обработка рыбы с костным скелетом	6
ПК 2	Раздел 2 МДК04 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	12
ПК 3	Раздел 3 МДК04 Приготовление и оформление блюд из рыбы с костным скелетом	18
Всего		36

3.2. Содержание учебной практики

<i>Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
Раздел 1 МДК 04 Обработка рыбы с костным скелетом		6	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по обработке рыбы с костным скелетом</i>			
	1. Организация рабочего места для обработки рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы. Проверка органолептическим способом качества рыбы. Размораживание рыбы. Машинная и ручная очистка рыбы от чешуи. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом. Оценка качества обработанной рыбы.	6	2
Раздел 2 МДК 04 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		12	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению рыбных полуфабрикатов с костным скелетом</i>			
	1. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, тушения, запекания. Оценка качества рыбных полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требования к безопасности пищевой продукции.	6	2

	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов. Соблюдение правил хранения полуфабрикатов из рыбы с учетом требования к безопасности пищевой продукции.	6	2
Раздел 3 МДК 04 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом		18	
<i>Виды работ: выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом</i>			
	1. Организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и производственного инвентаря. Приготовление блюд из рыбы отварной и припущенной: филе рыбное отварное; рыба припущенная в белом вине; рыба по-русски.	6	2
	2. Приготовление рыбы жареной целиком, по-ленинградски, жаренной в тесте, во фритюре, с зеленым маслом, зразы донские Оценка качества рыбных блюд. Упаковка готовых блюд и кулинарных изделий на вынос.	6	2
	3. Приготовление тушеной и запеченной рыбы: рыба, тушеная с овощами, запеченная по-русски, запеченная по-московски, под молочным соусом, солянки из рыбы на сковороде. Приготовление блюд из рубленой рыбной массы (с добавлением хлеба, без хлеба): котлеты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки. Оценка качества рыбных блюд. Приготовление сложных фирменных и национальных блюд: рыбные галки, саламис (рыбное филе по-гречески), гефилте фиш (фаршированная рыба). Дифференцированный зачёт.	6	2
Всего:		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие **учебных кабинетов**:

технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

Средства обучения

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2016 ОИЦ «Академия»

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Электронные источники:

1. Великолепные блюда из рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: лучшие рецепты/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37523>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Вкусные и полезные блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2009.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37529>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Лучшие в мире блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37625>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Сосновская А.В. Блюда из рыбы [Электронный ресурс]/ Сосновская А.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2011.— 32 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37871>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васюкова А.Т.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10980>.— ЭБС «IPRbooks».

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 2013 ОИЦ «Академия»

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы 2014 ОИЦ «Академия»
7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</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>-рациональность организации рабочего места;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения технологических операций;</p> <p>- правильность выбора методов обработки</p> <p>-соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности</p> <p>- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования</p> <p>-проверка органолептическим способом качества сырья</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</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>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - правильность выбора методов обработки -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности выполнения технологических операций и норм закладки сырья с использованием сборника рецептур - соблюдение сроков и режимов тепловой обработки; - правильность подбора посуды для приготовления и подачи; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования

ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- правильность проведения бракеража.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
1. Приготовление блюд из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки повара к работе. - осуществление проверки органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы - правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы - соблюдение технологического процесса при приготовлении и оформлении блюд из рыбы.