

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Маркс, 2019 г.



Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания
Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.

Председатель
Горбатова Г.В. Горбатова Г.В./

Составитель:

Федоренко Н.В., преподаватель высшей категории
ГАПОУ СО «МПК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики: учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций и реализуется в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности.

Требования к результатам освоения учебной практики: Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК) по профессии.

Требования к умениям:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися первоначальных практических умений в рамках профессионального модуля по основным видам деятельности (ОВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
ПК 1.1. -1.4.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; -расчет сырья; -механическая кулинарная обработка сырья; -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	Тема 1.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	18
			Тема 1.2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	36
			Тема 1.3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	36
			Тема 1.4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	16
			Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).	2
			Всего часов	108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108		
Виды работ: -организация рабочего места; -выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; -расчет сырья; -механическая кулинарная обработка сырья; -приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .				
Тема 1.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	Содержание	18		
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки различных видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов.	6	3
	2.	Простые формы нарезки овощей . Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов из овощей и грибов.	6	3
3.	Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Сервировка, варианты оформления и подача. Условия и сроки хранения.	6	3	
Тема 1.2. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного	Содержание	36		
	1.	Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, маринование, перевязывание. Правила охлаждения, замораживания, сворачивание рулетом условия и сроки хранения обработанного сырья.	6	3

сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2.	Методы обработки и подготовки нерыбного водного сырья для сложных блюд. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. Проверка органолептическим способом качества сырья.	6	3
	3.	Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов.	6	3
	4.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Проверка органолептическим способом качества полуфабрикатов.	6	3
	5.	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка, различных начинок для фарширования рыбы.	6	3
	6.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	Содержание			36
Тема 1.3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из мяса для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса . Механическая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
	2.	Приготовление крупкусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.	6	3
	3.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса.	6	3
	Зкурс			
	4.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.	6	3
	5.	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству	6	3

		полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса.		
	6.	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	3
Тема 1.4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из домашней птицы для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента .	Содержание		16	
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки птицы для приготовления полуфабрикатов.	6	3
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	6	3
	3.	Приготовление рубленой и кнельной массы из птицы, дичи и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	3
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой).		2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики имеются лаборатории: «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Организации хранения и контроля запасов сырья», «Организации обслуживания», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории: «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), «Учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного

дидактического материала и др.

Технические средства обучения:

компьютер, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кулинарно – кондитерский цех, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

- Компьютер в комплекте, нетбук, экран,
- мультимедийное оборудование,
- универсальный УМК,
- обучающие диски, муляжи,
- натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весоизмерительное оборудование:
- Весы настольные электронные CSSW-10
- Тепловое оборудование:
- Индукционная плита,
- Пароконвектомат,
- Микроволновая печь,
- Плита электрическая 2 двухкомфорочная
- Фритюрница,
- Электроблинница,
- Холодильное оборудование:
- Холодильник «Атлант»,
- Холодильник «Саратов»

- Механическое оборудование:
- Мультиповар,
- Планетарный миксер Блендер Bosch MSM 7500,
- Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
- шкаф жарочно – пекарный,
- шкаф – жарочный,
- микроволновая печь,
- плита электрическая
- кофемашинa Philips SAECO RI 9755
- фритюрница Tefal FF1024
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
- Блендер электрический,
- Мясорубка электрическая,
- Соковыжималка (универсальная),
- Кофемолка,
- Кофеварка,
- Набор инструментов для карвинга,
- Вспомогательное оборудование:
- Стол производственный,
- Стеллаж передвижной,
- Моечная ванна трехсекционная,
- Сушилка для посуды.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

- Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
- Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
- Сковороды,
- Гриль-сковорода,
- Набор разделочных досок (пластик, дерево),
- Мерный стакан,
- Венчик,
- Миски нержавеющей сталь,
- Сито,
- Лопатки (металлические, силиконовые),
- Половник,
- Шумовка,
- Щипцы кулинарные универсальные,
- Набор ножей «поварская тройка»,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Набор выемок (различной формы),
- набор инструментов для карвинга,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- стол производственный разделочный, шкаф – буфет

- Противни,
- Скребки пластиковые,
- Скребки металлические,
- Кисти силиконовые,
- Круглые разъемные формы для тортов, пирогов,
- Формы для штучных кексов (металлические),
- Формы силиконовые для выпечки (штучные), Нож,
- Нож пилка,
- Кондитерские мешки,
- Насадки для кондитерских мешков,
- Ножницы,
- Набор мерных ложек,
- Скалки,
- Терки,
- Трафареты,
- Инструменты для работы с мастикой,
- Подставка для тортов,
- Совки для сыпучих продуктов,
- Подносы,
- Дуршлаг,
- Подложки для тортов (деревянные)

4.2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. - «Феникс», 2015 – 373 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2015– 272 с.

2. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар». Технология приготовления пищи: справочник технолога, Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2015

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2015

4. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария».

5. Н.П. Ковалев «Русская кухня».

6. Ю.М. Новоженев «Кулинарная характеристика блюд».

7. 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.: ОИЦ «Академия», 2014. – 96 с.

Электронные ресурсы.

1. <http://eda.server.ru>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.vkusno.kg>

4. <http://www.millionmenu.ru/>

Сайты кулинарных телепередач

1tv.ru/sprojects - " edimdoma.ru - "Едим дома" от Юлии Высоцкой

ntv.ru/peredacha/poedinok – (Кулинарный поединок)

domashniy.ru – (Спросите повара)

smak.ua (Смак)

coolmenu.ru – (Видео рецепты)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация учебной практики осуществляется преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины, модулю. Преподаватели, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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 проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме зачета (с оценкой).

ОВД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;-использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;-организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.