

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

для специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе ФГОС и ПООП СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Теплова Ольга Валерьевна преподаватель технологических дисциплин

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики УП.01 по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Сферой деятельности выпускников является предприятия и организации общественного питания. Базой учебной практики являются Учебная мастерская «Поварское дело» 118 каб.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результаты освоения <i>(перечень в строгом соответствии с ФГОС)</i>	Основные показатели оценки результата <i>(должны 100% соответствовать показателям в программе соответствующего проф. модуля)</i>
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных

	<p>ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> -применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<ul style="list-style-type: none"> - контроль безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - контроль и ведение процесса обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи подготовке; - контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов;

	- организация и ведение процессов упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- организация, ведение процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи согласно заказу - организация и выполнение процессов порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - ведение расчетов, оформление и презентация результатов проработки
Иметь первоначальный практический опыт:	
разработке ассортимента полуфабрикатов;	разрабатывает ассортимент полуфабрикатов;
разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организует и проводит подготовку рабочих мест, подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности, обработкой различными методами, экзотические и редкие виды сырья, приготавливает полуфабрикаты сложного ассортимента;
упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	упаковывает, хранит готовую продукцию и обработанное сырье с учетом требований к безопасности;
контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	контролирует качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
контроле хранения и расхода продуктов.	
Должен уметь:	
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	оценивает 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;	организовывает и проводит 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;	применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарно-эпидемиологические требования;
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применяет ароматических веществ;
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	использует различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	организовывает их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.5. Процедура оценки результатов формирования умений и приобретения первоначального практического опыта:

- осуществляется по результатам выполненного индивидуального задания и оформления дневника и отчета по практике (технологической карты и технологической схемы полуфабриката, а также приготовление данного полуфабриката);
- руководитель практики знакомится с дневником и отчетом студента;
- руководитель практики осуществляет оценивание умений и первоначального практического опыта.

Оценивание производится в виде демонстрационного зачёта, с показом умений по приготовлению полуфабрикатов с учётом стандартов World Skills и конкурсного задания World Skills на текущий год.

Оценивание демонстрационного зачета по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, использования оборудования по назначению, организации рабочего места, а также соблюдения охраны труда и техники безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Тема 1.1. Знакомство с предприятием и организацией рабочих мест.	Содержание	
	1.	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.
	2.	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания.
	3.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки экзотических и редких видов овощей и грибов
	4.	Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
Тема 1.2. Технологические процессы подготовки сырья и приготовление полуфабрикатов из него	Содержание	
	1.	Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
	2	Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них
	3	Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбного водного сырья, дичи и приготовления полуфабрикатов из них
Тема 1.3. Организация работ по оценке качества, обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание	
	1	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты.
	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
	3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов для сложных блюд Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Тема 1.4. Проверка количества и качества поступивших продуктов	Содержание	
	1.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

	2.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	3	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
Тема 1.5 Разработка и адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья.	Содержание		6
	1.	Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	2.	Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
	3.	Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
Тема 1.6. Поддержание визуального контакта с потребителем и проведение санитарно-гигиенических мероприятий .	Содержание		6
	1.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
	2.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
	3	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Тема 2.1. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом.	1.	Организация рабочего места в рыбном цехе	6
	2.	Приемка сырья, определение качества. Организация правил хранения сырья.	
	3.	Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	
	4.	Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания и жарки	
Тема 2.2. Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом.	1.	Организация рабочего места в рыбном цехе;	6
	2.	Приемка сырья, определение качества. Организация правил хранения сырья.	
	3.	Проведение технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов;	
	4.	Особенности обработки стерляди	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	1.	Организация рабочего места в рыбном цехе	6
	2.	Приемка сырья, определение качества Организация правил хранения сырья.	
	3.	Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд.	

Тема 3.1. Технологический процесс обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	1.	Организация рабочего места в птице-гольевом цехе;	6
	2.	Приемка сырья, определение качества Организация правил хранения сырья..	
	3.	Проведение технологического процесса приготовления и использования полуфабрикатов для сложных блюд из: птицы; пернатов дичи; кролика.	
Тема 3.2. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы	1.	Технологический процесс приготовления различных видов начинок	6
	2.	Расчет нормы продуктов	
	3.	Определение требований к качеству, режимов хранения.	
Тема 3.3. Проведение технологического процесса приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи, кролика.	1.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, дичи и кролика.	6
	2.	Расчет нормы продуктов	
	3.	Определение требований к качеству, режимов хранения	
	4.	Дифференцированный зачет	
ВСЕГО			72

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики УП.01 предполагает наличие Учебной мастерской «Поварское дело», оснащенное производственным оборудованием и инвентарем:

1. Механическое оборудование (куттер, электрическая мясорубка, блендер, миксер и т.д.);
2. Холодильное оборудование (холодильные шкафы, морозильные шкафы и т.д.);
3. Тепловое оборудование (индукционные плиты);
4. Вспомогательное оборудование (производственные столы, весоизмерительное оборудование, стеллажи, ванны моечные и т.д.);
5. Инвентарь (маркированные разделочные и цветные доски, ножи поварской тройки, сковороды и т.д.)

При Учебной мастерской «Поварское дело» 118 каб созданы УМК по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Технические средства обучения:

1. Презентации по темам;
2. Информационно - коммуникативные средства (электронные пособия и учебные фильмы на компакт-дисках по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»);
3. Экранно-звуковые пособия;
4. Мультимедийное оборудование;
5. Аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные средства.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствует правилам и нормам.